

Furikake

Ingrediënten

30 gram sesamzaadjes

4 gram nori vlokken

½ tl zout

kruiden naar smaak, bijvoorbeeld geroosterd korianderzaad, chilivlokken, szechuanpeper, gedroogde shiso, shiitakepoeder of misopoeder

Bereidingswijze

Maal de sesamzaadjes lichtjes om hun olie vrij te maken.

Rooster de sesamzaadjes en de norivlokken tot geurig en goudbruin (ongeveer 2 minuten)

Doe dit samen met de kruiden in een keukenmachine. Pulseer totdat je een grof poeder hebt. Als je geen keukenmachine hebt kun je een vijzel gebruiken.

Deze zeewier kruidenmix heeft een volle, romige en zilte smaak en is daardoor extra geschikt voor hartige gerechten en is ook lekker om over je hummus, de rijst, bij groente of over ramen.

In een luchtdichte pot maximaal 6 maanden houdbaar.