Chinees 5 kruidenpoeder

Ingrediënten (4 personen)

- 1 Kaneelstok
- 7 Steranijs
- 12 Kruidnagels
- 1 el. Szechuanpepers
- 1 el. Venkelzaad

Omschrijving

1. Voor het beste resultaat kan je best de kruiden kort roosteren in een pan (zonder vetstof). Zo komen de smaken er het meeste uit.
   Zorg ervoor dat je constant roert of schudt met de pan om verbrande kruiden te vermijden.
2. Rooster de kaneelstok, steranijs en de kruidnagels een paar minuten. Doe ze daarna in een aparte kom.
3. Rooster de szechuanpepers en het venkelzaad een paar minuten.
4. Voeg alles in een kruidenmixer of vijzel en plet totdat je een fijn poeder krijgt.
5. Lekker bij varkensvlees, eend, marineren van vlees voor wok ...