



Dukkah nødde- og krydderiblanding

Dukkah er en meget smagfuld – og vanedannende – nødde- og krydderiblanding, som stammer helt tilbage fra de ægyptiske beduiner. Lavet med arabiske krydderier og ristede nødder skal Dukkah spises ved først at dyppe noget fladbrød i olie og derefter i den fantastiske krydderiblanding. En fyldig, letkrydret hvidvin passer super til det.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 1 time

Antal personer: 10

Ingredienser

Nødder:

- 1-1½ kop hele mandler
- 1-1½ kop hele hasselnødder
- Ca. ½ kop sesamfrø
- Ca. ½ kop usaltede pistacienødder
- Ca. ½ kop usaltede cashewnødder

Tørrede krydderier:

- 3 spsk. hele korianderfrø
- 2 tsk. hele fennikelfrø
- 1 tsk. hele peberkorn
- ½ tsk. hele kommenfrø
- 2 tsk. røget paprika
- 2 tsk. sød paprika
- 1 tsk. spidskommen
- 1 tsk. gurkemeje
- ½ tsk. stødt kardemomme (alternativt kan du selv knuse kardemommen)
- ½ tsk. cayennepeber
- Ca. 1 spsk. havsalt
- Ca. 1 tsk. sukker

Til servering: tyndt pitabrød eller godt hvidt brød,



Til denne ret anbefaler vi



Murphy-Goode Chardonnay

Murphy-Goode Winery

Californien, USA

Varenr. 6445236



La Champine Viognier

Jean Michel Gerin

Rhône, Frankrig

Varenr. 1536236



Pinot Gris Tradition

Vins Sipp Mack

Alsace, Frankrig

Varenr. 1524436



Murphy-Goode Chardonnay

Murphy-Goode Winery

Californien, USA

Varenr. 6445236





ekstra jomfruolivenolie eller sesamolie, evt. også
pærer i både.

Fremgangsmåde

De ægyptiske beduiner ristede og tørrede nødder og krydderier, malede og blandede det hele. Den mættende og sunde dukkah-blanding holdt i lang tid og var nem at transportere i ørkenen. De spiste det ved først at dyppe noget fladbrød i olie — typisk sesamolie — og derefter i dukkah-blandingen.

Der er utallige versioner af dukkah. Dette er min egen, men tøv ikke med at lave dine egne justeringer ved at smage dig frem, indtil det bliver uimodståeligt godt. Gem det i en lufttæt beholder et mørkt og køligt sted, dog ikke i køleskabet. Så har du altid en lækker snack til gæsterne - og ikke mindst supersund snack til børnene ;-).

Det er vigtigt, at alle ingredienser til blandingen er tørre, og at du ikke maler dem, mens de stadig er varme, da det vil gøre, at blandingen klumper sammen. Pas på med ikke at male alt for fint - det er godt med lidt bid.

Du kan også komme lidt krydderiblanding, fx Ras al Hanout, i. Andre ingredienser kan være nigellafrø, solsikkekerner, tørret citronskal osv. Bruger du hørfrø, skal blandingen opbevares på køl, da malede hørfrø hurtigt bliver harske.

Rist mandler og hasselnødder i ovnen ved 200 grader i ca. 8-10 minutter. Hold øje med dem, så de ikke bliver for ristet. Tag dem straks ud og læg dem på et styk bagepapir på en kold rist.

Rist sesamfrøene på en pande ved middelvejrme - husk at røre i dem konstant. De må kun blive lyse/let gyldne. Tag dem ud og hæld dem på en kold tallerken.

Rist pistacier og cashews sammen på panden, til de er let gyldne.

Rist korianderfrø, fennikelfrø, kommenfrø og peberkorn på panden, til de bliver gyldne, dog ikke alt for meget.

Når alle ingredienser har fået rumtemperatur, kan du male dem. Start med at male mandlerne sammen med hasselnødderne, til de er mellemfine, dvs. stadig har lidt grynet, ujævn



konsistens.

Hæld dem i en stor skål. Mal pistacier sammen med cashewnødder på samme måde, tilsæt sesamfrø til sidst og mal en lille smule mere. Sesamfrø kan også tilsættes i skålen uden at blive malet, hvis du foretrækker en mere grov blanding. Hæld dem så i skålen sammen med mandler/hasselnødder.

Hvis du har en morter, så bank korianderfrø, kommenfrø, fennikelfrø og peberkorn sammen til en mellemfin, grynet konsistens og hæld dem i skålen. Dukkah betyder nemlig "at banke", ligesom når man banker frø i en morter.

Kom alle krydderier i skålen samt havsalt (knus saltet i hånden eller i morteren, så flagerne ikke er for store) og tilsæt sukker. Rør det hele sammen meget grundigt.

Smag blandingen til og justér, indtil det smager, som du vil have det. Husk, at når man spiser det sammen med olie og brød, dæmpes dukkah-blandingens stærke krydderier.

Servér blandingen i små skåle sammen med små skåle med olie og pitabrød eller almindeligt brød eller grissini/breadsticks. Dukkah smager også fint ved at dyppe et styk pære i blandingen. Brug en god koldpresset jomfruolivenolie eller fx en ristet sesamolie. Brødstykker dyppes let i olien og så i dukkah. Dukkah er også dejlig som topping på mange forskellige retter, fx på fisk eller kød – eller hvad med at drysse det på foccaciaen, når du tager den ud af ovnen?

En fyldig, letkrydret hvidvin vil passe fantastisk til Dukkah.