

12 x 75 g

Belbona  
HOUSE OF FLAVOURS

71

## DUKKAH

for herb lovers

NUTTY, HERBAL, ORIENTAL SPICE BLEND  
GROF - GROS - COARSE

BIO



375175



### ONTDEK

Knapperig. Geroosterd. Gek. Dukkah is een oosters specerijenmengsel dat zijn oorsprong vindt in het koninklijke land van de farao's. De term komt uit het Arabisch (duqqa, dukka, du'ah of do'a) en betekent "de verpletterde". De naam verklaart het culinaire verhaal al: fijncorrelige sesamzaadjes en verse noten worden grof gehakt, in een vijzel fijn gestampt en geroosterd tot ze knisperen. Populaire oosterse specerijen zoals zwarte komijn en korianderzaad zorgen voor de volle smaak - afgerond met een fijn snufje zeezout uit de Camargue en Indiase Tellicherry peper. In Egypte wordt dukkah traditioneel geserveerd met vers pitabrood en goede olijfolie als een hartig voorgerecht of broodbeleg. Maar onze knapperige favoriet kan meer. Als knapperig beleg, korst of wrijfmiddel - bij brood, yoghurt, vlees of groenten. Onze smaakpapillen zouden de warme smaken en creatieve facetten van dukkah niet willen missen. U zult uzelf en uw vrienden aan tafel versteld doen staan met deze buitengewone notendip uit het Oosten.

### INGREDIËNTEN

\*Hazelnoten, \*sesamzaad, \*cashewnoten, \*pijnboompitten, korianderzaad, peper van Tellicherry, hele komijn, paprikapoeder Hongaars pikant, paprikapoeder Hongaars zoet, fleur de sel de Camargue, zwarte komijn

### INFO

Hazelnuts\*, Sesame\*, Cashew nuts\*, Pine nuts\*  
Bewaren op een koele en droge plaats.

### DÉCOUVREZ

Croustillant. Grillé. Dukkah est un mélange d'épices orientales qui provient de la terre royale des pharaons. Le terme vient de l'arabe (duqqa, dukka, du'ah ou do'a) et signifie „celui qui est écrasé“. Le nom révèle déjà l'histoire culinaire : des graines de sésame à grain fin et des noix fraîches sont grossièrement hachées, pilées dans un mortier et grillées jusqu'à ce qu'elles crépitent. Les épices orientales populaires telles que le cumin noir et les graines de coriandre donnent toute leur saveur - complétée par une fine pincée de sel de mer de Camargue et de poivre indien Tellicherry. En Égypte, la dukkah est traditionnellement servie avec du pain pita frais et de la bonne huile d'olive comme entrée ou tartinaade. Mais notre Dukkah préféré peut faire davantage. Comme garniture croquante, en croûte ou en enduit - avec du pain, du yaourt, de la viande ou des légumes. Nos papilles gustatives ne voudraient pas se passer des saveurs chaudes et des aspects inventifs du Dukkah. Vous vous étonnerez vous-même et vos amis à table avec cette extraordinaire sauce aux noix d'Orient.

### INGRÉDIENTS

\*Noisettes, \*graines de sésame, \*noix de cajou, \*pignons de pin, graines de coriandre, poivre Tellicherry, cumin entier, paprika hongrois piquant, paprika hongrois doux, fleur de sel de Camargue, cumin noir

### INFO

Hazelnuts\*, Sesame\*, Cashew nuts\*, Pine nuts\*  
Stocker dans un endroit frais et sec.



scan me