

Mélange d'épices pour taboulé (sans sel)

Ingrédients pour un bocal de 250 ml :

- 8 g de poivre concassé (à steak)
- 25 g de flocons de paprika doux (poivrons)
- 15 g d'ail semoule
- 30 g d'oignon déshydraté en lanières
- 3 g de piment doux en poudre
- 2 g de menthe déshydratée
- 5 g de persil déshydraté



Préparation:



All Cook

Étape 1

Placez le mini bol et son couteau dans la cuve du robot, ajoutez le poivre concassé, les flocons de poivron, l'ail semoule et l'oignon déshydraté. Verrouillez les couvercles et lancez le Prog.Manuel Vitesse 12/20 sec.

Étape 2

Ajoutez le piment doux, la menthe et le persil déshydratés Verrouillez les couvercles et lancez le Prog.Manuel Vitesse 13/15 sec.

Étape 3

Si la texture ne vous convient pas et si vous désirez un mélange plus fin, relancez le Prog.Manuel Vitesse 12/15 sec.

Étape 4

Conservez dans un bocal hermétique de préférence dans un endroit frais à l'abri de la lumière.

Conseils et/ou suggestion :

Un Mélange d'épices idéal pour vos taboulés ou autres salades.

♥
Régalez-vous!
♥

