

African Rub - med flair fra Sydafrika

African Rub

Dennes Charm får denne krydderiblanding **Arican Rub** også Kendt som African Desert Rub, fra ingredienser som for eksempel koriander, sort peber, persille, nelliker, hvidløg og ingefær som suppleres med flor de sal, spidskommen, citronskal, mynte og en anelse safran.

Indgrediesner

- 1 tsk Flor de Sal (Salt)
- 1 tsk rørsukker
- 1 tsk allehånde
- 1 tsk hvidløgpulver
- 1/2 tsk citron skal
- 1/4 tsk safran
- 1/2 tsk spidskommen
- 3/4 tsk sort peber
- 3/4 tsk koriander
- 1/2 tsk mynte
- 1/2 tsk ingefær
- 1/4 tsk muskatnød

Med denne krydderiblanding også kendt som *African Rub*, får man smagsoplevelser fra det Sydafrikanske køkken. I denne krydderiblanding bliver alle ingredienser forenet som er hjem i det afrikanske køkken. Derfor er denne krydderiblanding stærk meget aromatisk krydder, som med fordel bliver brugt meget ved grillanretninger. Malede og hele krydderier bestemmer billede af denne African Rub, som klarer sig helt uden smagsforstærker eller kunstige aromaer. Derudover er denne krydderiblanding fri af laktose og gluten, som er meget vigtigt for allergiker.

