

depeperwinkel

ghanese 5-spice

- 1 eetl gemalen **ashantipeper**
- 1 theel gemalen **kalebasnootmuskaat** (ehuru)
- 2 theel gemalen **kruidnagel**
- 1 theel gemalen **kaneel**
- 1 theel gemalen gember



Uniek! Maar net als in veel andere specerijenmengsels kan de verhouding variëren van maker tot maker. Voor een nog krachtiger blend gebruik je (iets) meer ashantipeper en iets meer kruidnagel. Interessant is het om in plaats van extra ashantipeper 1 theel **selimpeper** toe te voegen.

Helaas zie je ook in de Ghanese keuken meer en meer gekozen worden voor 'westerse' specerijen, zoals piment (all-spice) of indonesische cubeb als plaatvervanger voor ashantipeper, ook wel de afrikaanse cubeb genoemd, bijvoorbeeld in Ghanese shortbread, een klassiek hartig koekje.

Ghanees shortbread maak je van 125 g boter, 55 g kristalsuiker, 180 g tarwebloem en 1 eetlepel van deze 5-spice.

Klop de boter en de suiker tot een bleke, luchtige massa, en schep daar de bloem en het specerijenmengsel doorheen. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een lap van 1 centimeter dik, zo'n 24 bij 20 centimeter. Snijd van de lap een zestiental reepjes (8x2) op bakpapier of silpat mat. Zet de oven nu op 160 graden en laat de koekjes terwijl de oven op warmt - minstens een kwartier - op een koele plaats rusten.

De baktijd bedraagt net als de rusttijd ongeveer een kwartier. Bestrooi de nog warme koekjes met wat poedersuiker.