

Kumminförväxling i Masala

Där vi skrivit
kummin
i recepten menar
vi spiskummin.
Läs mer här:



Spiskummin, jeera
(*engelska: cumin*)

Spiskummin, eller indisk kummin, ser nästan likadan ut som vanlig kummin men smakar annorlunda. Fröna är mer gulbruna och avlånga. Spiskummin är en av de grundläggande kryddorna i det indiska köket och ingår i nästan alla currys, grönsaksrätter och böngrytor. Används både hel, torrostad och malen. Som malen bevarar den inte aromen så länge, därför är det bäst att köpa den hel och mala själv. Spiskummin är känt för att förbättra matsmältningen.

Kummin, siya jeera (*engelska: caraway*)

Svarta kumminfrön har en skarpare och mer bitter smak än spiskummin. Används, speciellt i norra Indien, för att smaksätta ost, bröd, risrätter och kycklingrätter samt kakor.

Kumminförväxling i Masala

Där vi skrivit
kummin
i recepten menar
vi spiskummin.
Läs mer här:



Spiskummin, jeera
(*engelska: cumin*)

Spiskummin, eller indisk kummin, ser nästan likadan ut som vanlig kummin men smakar annorlunda. Fröna är mer gulbruna och avlånga. Spiskummin är en av de grundläggande kryddorna i det indiska köket och ingår i nästan alla currys, grönsaksrätter och böngrytor. Används både hel, torrostad och malen. Som malen bevarar den inte aromen så länge, därför är det bäst att köpa den hel och mala själv. Spiskummin är känt för att förbättra matsmältningen.

Kummin, siya jeera (*engelska: caraway*)

Svarta kumminfrön har en skarpare och mer bitter smak än spiskummin. Används, speciellt i norra Indien, för att smaksätta ost, bröd, risrätter och kycklingrätter samt kakor.