

Gomasio

Gomasio

= Sesam-Salz-Würze

Für eine Vorrats-Portion:

15 TL Sesam

1 TL Steinsalz

Den Sesam in ein Sieb geben und mit lauwarmem Wasser gut abspülen, dann gut abtropfen lassen.

Die Sesamsamen in einer Pfanne bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren goldbraun rösten – wenn einzelne Samen aufspringen, sind sie auf jeden Fall fertig, dann kurz abkühlen lassen.

Das Salz zum Sesam geben und in einem Mörser oder Mixer zerkleinern, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. In ein Schraubglas abfüllen.

Alle folgenden Gerichte können nach Belieben mit Gomasio gewürzt werden 😊