Topping til suppe og salat

Ingredienser

50 g sesamfrø

50 g græskarkerner

2 spsk solsikkekerner

2 spsk pinjekerner

2 tsk soja*

1/2 tsk honning

sort peber, friskkværnet

Fremgangsmåde

Kør evt. alle ingredienser i en foodprocessor eller blender, til det har en konsistens af groft salt eller vælg de hele kerne.

Kom alle kerner og frø på en tør pande og rist under omrøring til græskarkernerne begynder at poppe en smule og det hele bliver let gyldent.

Tag panden af varmen og tilsæt honning og soya, mens der røres godt rundt.

Drys med friskkværnet sort peber og afkøl. Opbevares i et lufttæt glas, hvor det fint holder sig sprødt i et par uger.

*Om soja: anvendes ofte i det asiatiske køkken, hvor sojaen indgår i et utal af opskrifter og retter. Generelt anvendes sojasauce i stedet for salt, og da sojaen indeholder den såkaldte umami, får du masser af smag i din mad.