

Ingrediënten en Recept

Bron: Google 16/06/2026

Za'atar is een heerlijk, fris en nootachtig kruidenmengsel uit het Midden-Oosten. Je maakt het heel eenvoudig zelf door de volgende ingrediënten simpelweg met elkaar te mengen:

Ingrediënten

- 2 eetlepels **sesamzaad** (eventueel even kort droog geroosterd in een pan voor extra smaak)
- 1 eetlepel **sumak** (voor die typerende friszure smaak)
- 1 eetlepel gedroogde **tijm**
- 1 eetlepel gedroogde **oregano** (of marjolein)
- 0,5 eetlepel gemalen **komijn** (djinten)
- Een snufje zout naar smaak

Bereidingswijze

1. **Rooster** (optioneel) het sesamzaad in een droge koekenpan tot ze lichtbruin kleuren en laat ze afkoelen.
2. **Meng** alle gedroogde kruiden (tijm en oregano) en specerijen (komijn) samen in een kom.
3. **Voeg** de sumak en het sesamzaad toe.
4. **Roer** alles goed door elkaar en bewaar de mix in een goed afsluitbaar potje.

Fotos

