

# GABAN®

◆ 自家製スパイス調味料を作ろう！ ◆

## Ras el Hanout {ラス・エル・ハヌート}

モロッコの味！



「店一番の」という意味を持つモロッコのミックススパイス。味は店によって違い、その配合はトップシークレットとか。タジン料理をはじめ、素材を選ばず使えて隠し味としても。

### 🔥 材料（作りやすい分量）

GABAN® コリアンダーパウダー…7g  
GABAN® オニオンパウダー…7g  
GABAN® パプリカパウダー…7g  
GABAN® クミンパウダー…6.5g  
GABAN® ジンジャーパウダー…4g  
GABAN® ナツメグパウダー…4g  
GABAN® ガーリックパウダー…3.5g

GABAN® ブラックペッパーグラウンド…3g  
GABAN® ホワイトペッパーパウダー…3g  
GABAN® フェネルパウダー…3g  
GABAN® シナモンパウダー…2.5g  
GABAN® カルダモンパウダー…2.5g  
GABAN® クロブスパウダー…2.5g  
GABAN® パセリみじん切り…1.5g  
GABAN® ミントホール…1g  
ローズレッドペタル(バラの花びら)…4g

### 🍲 レシピ（所要時間：10分）

① 全ての材料をブレンダー等に入れてよく混ぜる。

※スパイスの種類や配合はお好みでブレンドしてください。  
お茶用のバラの花びらを加えると華やかな香りになります。