

Ingrediënten voor 4 personen

Heb je geen zakje kant en klare tacokruiden, dan kun je dit ook zelf samenstellen met kruiden die in iedere keuken niet ontbreekt. Tacokruiden worden uit verschillende specerijen samengesteld. Belangrijkste ingrediënten zijn paprikapoeder en chilipoeder. Hier aan worden andere specerijen toegevoegd. Voor 5 theelepels tacokruiden vermengt u: 1 tl. zout*1 1/2 tl. paprikapoeder*1 tl. chilipoeder*3/4 tl. knoflookpoeder*1/2 tl. suiker en 1/4 tl. nootmuskaat. Per 100 gr. vlees hebt u 1 tl. van dit pikante kruidenmengsel nodig. Behalve door vlees smaken de kruiden ook lekker in tomatensaus of een rijstgerecht

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Mexicaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Taco kruiden

Heb je geen zakje kant en klare tacokruiden, dan kun je dit ook zelf samenstellen met kruiden die in iedere keuken niet ontbreekt. Tacokruiden worden uit verschillende specerijen samengesteld. Belangrijkste ingrediënten zijn paprikapoeder en chilipoeder. Hier aan worden andere specerijen toegevoegd. Voor 5 theelepels tacokruiden vermengt u: 1 tl. zout*1 1/2 tl. paprikapoeder*1 tl. chilipoeder*3/4 tl. knoflookpoeder*1/2 tl. suiker en 1/4 tl. nootmuskaat. Per 100 gr. vlees hebt u 1 tl. van dit pikante kruidenmengsel nodig. Behalve door vlees smaken de kruiden ook lekker in tomatensaus of een rijstgerecht

Bereidingswijze

Betreft kruidenmix voor taco