

Ingrediënten voor 6 personen

4 eetlepels zeezout 1 eetlepel
versgemalen zwarte peper 1
eetlepel paprikapoeder 2
theelepels cayennepeper 2
theelepels gedroogde oregano,
verkruideld 2 theelepels
knoflookkorrels (bijv. van Santa
Maria) 1 theelepel gemalen
komijn 1 theelepel gemalen
melegueta (= paradijskorrels:
scherpe, kruidige bruine zaden
van een met de piment verwante
plant. De zaden worden als
vervanging voor peper gebruikt)

Tijd: 0-10 min.

Keuken: Afrikaans

Gang: Bijgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Ja



Botswaans Kruidenmengsel

Een basisbereiding uit Botswana: om een authentieke smaak aan uw gerechten te geven.

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten samen in een kom, bewaar in een afgesloten pot op een koele, donkere plaats totdat u het nodig heeft.