

Ingrediënten voor 4 personen

1 el chili poedermix 1 el gemalen
komijn 1 el paprika ½ theelepel
zout (ik laat dit weg) ½ theelepel
knoflookpoeder ¼ theelepel ui
poeder ¼ theelepel chili vlokken
¼ theelepel gedroogde oregano
¼ theelepel zwarte peper

Tijd: 0-10 min.

Keuken: Mexicaans

Soort_gerecht: Saus/dressing

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Tacokruiden... Zo simpel!

Dus ik kwam hier een gerecht tegen dat pasta en tacokruiden samen voegde. Oke, ik eet eigenlijk nooit taco's dus was wel benieuwd naar wat er dan in die kruidenmix zit. Uiteraard kun je dit kant en klaar kopen in de supermarkt maar dan zit er vast en zeker weer een hoop zout in en andere zaken die er niet in hoeven. Dus dit maak je ook heel simpel zelf en kun je de zout later naar smaak toevoegen of geheel weg laten.

Hulpmiddelen

Ik gebruik maatlepels maar theelepels en eetlepels kan ook gesloten potje

Bereidingswijze

Meng alles door elkaar, stop in een potje met een goede deksel erop en zet donker weg. Zo blijft het maanden goed. Gebruik voor een pond vlees anderhalve eetlepel van de mix.

Serveertips

Heb je geen gemalen komijn maar wel de hele variant en een vijzel? Maal het in de vijzel tot poeder! Uienpoeder kun je ook maken door een ui in hele dunne halve ringen te snijden en op bakpapier in de oven op 100 graden te leggen om te drogen. Dit kan wel een aantal uur duren. Daarna in de vijzel of keukenmachine tot poeder maken.