

Ingrediënten voor 1 personen

- 2 eetlepels kaneelpoeder - 2
theelepels nootmuskaat - 2
theelepels gemberpoeder - 1 1/2
theelepel pimentpoeder - 1 1/2
theelepel kruidnagelpoeder -
Snufje kardemom

Tijd: 0-10 min.

Keuken: Amerikaans

Soort_gerecht: Saus/dressing

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Pumpkin Spice kruidenmix

Pumpkin Spice is wel het ultieme kruidenmengsel voor in de herfst. Zowel geur als smaak doen me altijd denken aan Halloween, zoals eigenlijk alles met pompoenen daar wel een beetje mee te maken heeft. Meestal wordt het gebruikt in zoete gerechten zoals koek, cake, taart en wie kent niet de Pumpkin Spice Latte? Echter dit mengsel is net als het bekende koekkruiden mengsel ook heerlijk in hartige gerechten zoals stoofpotten, of bijvoorbeeld dit Gehaktbrood-met-pompoen-en-pumpkin-spice wat ik zelf heb verzonnen.

Bereidingswijze

- Mix alle kruiden goed door elkaar. - Bewaar in een luchtdicht potje.

Serveertips

Te gebruiken voor; Cake, wafels, latte macchiato of popcorn. maar ook in hartige gerechten zoals Stoofpotten en gehaktbrood.

