



SHOARMA-KRUIDEN ZELF MAKEN

Als je deze kruiden eenmaal in huis hebt, wil je nooit meer anders!

Tip: maak meer en bewaar in een afgesloten potje!

Wat heb je nodig?

- 0,5 tl. cayennepeper
- 0,5 tl. kurkuma
- 1,0 tl. gemberpoeder
- 0,5 tl. kaneel
- 1,0 tl. knoflookpoeder
- 1,0 tl. djintan
- 1,0 tl. ketoembar
- 0,5 tl. nootmuskaat
- 1,0 tl. paprikapoeder
- 1,0 tl. peterselie, gedroogd
- 1,0 tl. piment
- 1,0 tl. selderijblad, gedroogd
- 1,0 tl. zout
- 0,5 tl. zwarte peper

Hoe maak je het?

Meng alle kruiden door elkaar behalve zout, selderijblad en peterselie.

Deze laatste 3 ingrediënten maak je eerst in een vijzel of koffiemolen tot een fijn poeder.

Ik heb het complete mengsel gebruikt voor 600 gram vlees.

