



NASI-KRUIDEN ZELF MAKEN

In pakjes en zakjes, zitten natuurlijk altijd dingen die we liever niet zo vaak meer in ons eten willen gebruiken, vandaar dat we de kruiden zelf mengen! Begin je eenmaal met zelf mengen, heb je al snel voor heel veel gerechten alle kruiden in huis!

Wat heb je nodig?

- 1 tl loas (thaise gember)
- 1/2 tl gemberpoeder
- 1 tl knoflookpoeder
- 1/2 tl chilipoeder
- 1/2 tl ketoembar
- 1/2 tl sereh
- 1/2 tl kurkuma
- 1/4 tl kaneel
- 2 tl zeezout
- 2 tl komijnzaad/poeder

Hoe maak je het?

Meng alle kruiden door elkaar
In een afgesloten pot, kun je het makkelijk bewaren!