




Taco kruiden zelf maken

-  Bereiden in:
-  Voorbereiding: 20 min.
-  Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1 1/2 theelepel paprika-poeder
- 3 theelepels gemalen komijn
- 1 theelepel cayenne peper
- 1 1/2 theelepel oregano
- Snufje knoflookpoeder
- Snufje rode peper flakes
- 1 theelepel gemalen zeezout
- 1 theelepel gemalen peper
- Snufje uienpoeder

Voedingswaarde

-

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Taco kruiden zelf maken

Bereiding

Wanneer u een vijzel heeft is dit handig, maar omdat het allemaal droge kruiden betreft zijn ze makkelijk zo te mengen.

De groffe structuur vind ik persoonlijk altijd wel mooi.

Meng alle ingrediënten en bewaar het mengsel in een luchtdichtje potje (bijvoorbeeld een oude jampot). Op deze manier blijft de mix minstens 3-6 maanden houdbaar.

Gebruik ongeveer twee eetlepels op een pond vlees.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten