Zelf kruidenmixen maken

Handig om te weten

- **Gebruik geen verse maar juist gedroogde peterselie, bieslook, basilicum, rozemarijn en oregano.**
- **Zolang je de verhoudingen uit de lijstjes aanhoudt kun je zelf bepalen of je werkt met een maatschepje, theelepel, eetlepel etc. Het is maar net hoeveel kruiden je wilt maken Voor het gemak werken wij met theelepels.**
- **Koop kruiden in grootverpakkingen (of bestel ze online) en maak direct alle kruidenmixen. Als je ze in goed afsluitbare potjes doet blijven ze enorm lang goed. En door aan massaproductie te doen spaar je mooi wat geld uit.**

Hamburgerkruiden

Ingrediënten
3 tl uienpoeder
2 tl knoflookpoeder
2 tl paprikapoeder
2 tl zout
1 tl korianderpoeder
1 tl witte peper
1 tl piment
0,5 tl chilipoeder

Italiaanse kruiden

Ingrediënten
2 tl tijm
0,5 tl knoflookpoeder
2 tl basilicum
2 tl oregano
1 tl paprikapoeder
0,5 tl uienpoeder

Tex-Mex kruiden

Ingrediënten
1 tl chilipoeder
1 tl knoflookpoeder
2 tl komijnpoeder
1 tl oregano
3 tl paprikapoeder
1 tl uienpoeder
1 tl zout

Shoarmakruiden

Ingrediënten
3 tl komijnpoeder
3 tl zout
2 tl knoflookpoeder
2 tl paprikapoeder
1 tl gemberpoeder
1 tl kerriepoeder
1 tl korianderpoeder
1 tl kurkuma
1 tl nootmuskaat
1 tl witte peper
1 tl piment

Bami- nasikruiden

Ingrediënten
0,5 tl chilipoeder
2 tl gemberpoeder
0,5 tl kaneelpoeder
1 tl kerriepoeder
2 tl knoflookpoeder
2 tl komijnpoeder
2 tl korianderpoeder
2 tl kurkuma
0,5 tl peper
2 tl zout

Kipkruiden

Ingrediënten
1 tl basilicum
2 tl knoflookpoeder
1 tl korianderpoeder
1 tl kruidnagel
3 tl paprikapoeder
1 tl tijm
2 tl uienpoeder
3 tl zwarte peper
1 tl zout

Viskruiden

Ingrediënten
1 tl dille
1 tl mosterdzaadjes
1 tl peterselie
1 tl uienpoeder
1 tl venkelzaad
0,5 tl witte peper
1 tl zout

Chili con carne kruiden

Ingrediënten
1 tl cacao
1 tl cayennepoeder
0,5 tl kaneel
2 tl komijn
1 tl kruidnagelpoeder
2 tl oregano
4 tl paprikapoeder
1 tl witte peper
1 tl zwarte peper
2 tl zout

Gehaktkruiden

Ingrediënten
1 tl gemberpoeder
1 tl knoflookpoeder
1 tl korianderpoeder
2 tl nootmuskaat
1 tl paprikapoeder
1 tl uienpoeder
2 tl witte peper
1 tl zout

BBQ-kruiden

Ingrediënten
1 tl cayennepoeder
1 tl knoflookpoeder
1 tl komijnpoeder
2 tl paprikapoeder
1 tl rozemarijn
1 tl zwarte peper
1 tl zout

Griekse kruidenmix

Ingrediënten
0,5 tl cayennepoeder
1 tl oregano
0,5 tl kaneel
1 tl knoflookpoeder
1 tl komijnpoeder
1 tl korianderpoeder
0,5 tl kruidnagel
1 tl tijm
1 tl paprikapoeder
0,5 tl zwarte peper
0,5 tl zout

Gyroskruiden

Ingrediënten
1 tl cayennepoeder
0,5 tl kaneel
1 tl knoflookpoeder
1 tl komijnpoeder
1 tl korianderpoeder
2 tl oregano
1 tl paprikapoeder
1 tl peterselie
2 tl tijm
0,5 tl uienpoeder
0,5 tl zwarte peper
1 tl zout

Goulashkruiden

Ingrediënten
1 tl bieslook
1 tl knoflookpoeder
1 tl komijnpoeder
1 tl korianderpoeder
1 tl majoraan
1 tl oregano
1 tl paprikapoeder
1 tl tijm
1 tl zout

Aardappelkruiden

Ingrediënten
0,5 tl bieslook
0,5 tl cayennepoeder
1 tl knoflookpoeder
1 tl paprikapoeder
1 tl uienpoeder
0,5 tl zwarte peper
1 tl zout

Koek- en speculaaskruiden

Ingrediënten
10 tl kaneel
2 tl nootmuskaat
2 tl kruidnagelpoeder
2 tl piment
1 tl gemberpoeder
1 tl korianderpoeder
0,5 tl foelie
0,5 tl kardemon

Boodschappenlijstje

Wil je alle kruidenmixen maken? Dan heb je de volgende kruiden en specerijen nodig:

Basilicum
Bieslook
Cacao
Cayennepoeder
Chilipoeder
Dille
Foelie
Gemberpoeder
Kaneel
Kardemon
Kerriepoeder
Knoflookpoeder
Komijnpoeder
Korianderpoeder
Kruidnagel(poeder)
Kurkuma
Majoraan
Mosterdzaadjes
Nootmuskaat
Oregano
Paprikapoeder
Peterselie
Piment
Rozemarijn
Tijm
Uienpoeder
Venkelzaad
Witte peper
Zout
Zwarte peper