


**SMAAK
MAKERS**

EUROPESE

KRUIDENMIX

Appeltaart kruiden

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 6 tl kaneelpoeder
- 3 tl nootmuskaat
- 1 tl gemberpoeder (djahe)
- mespunt pimentpoeder
- mespunt kruidnagelpoeder

MATERIAAL: kruidenpotje (donker glas)

ZO MAAK JE HET:

1. Meng alle kruiden en bewaar ze in een kruidenpotje.

TIP: Een kruidenpotje is van donker glas waardoor de kruiden hun aroma niet verliezen.



V Bolognese kruiden

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 6 tl gedroogde peterselie
- 2 tl gedroogde tijm
- 6 tl gedroogde oregano
- 4 tl gedroogde basilicum
- 2 tl gedroogd knoflookpoeder
- 2 tl gedroogd uienpoeder
- 1 tl cayenne poeder
- 2 tl gedroogde zwarte peper
- 2 tl gedroogd paprikapoeder

MATERIAAL: kruidenpotje (donker glas)


ZO MAAK JE HET:

1. Meng alle kruiden en bewaar ze in een kruidenpotje.

TIP: Een kruidenpotje is van donker glas waardoor de kruiden hun aroma niet verliezen.



Bruschetta mix

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 4 tl gedroogd knoflookpoeder
- 6 tl gedroogd uienpoeder
- 4 tl gedroogde oregano
- 2 tl gedroogde basilicum
- 2 tl gedroogde paprikapoeder
- 1 tl gedroogde marjoraan
- 2 tl gedroogde peterselie
- 1 tl zwarte peper

MATERIAAL: kruidenpotje (donker glas)


ZO MAAK JE HET:

1. Meng alle kruiden en bewaar ze in een kruidenpotje.

TIP: Een kruidenpotje is van donker glas waardoor de kruiden hun aroma niet verliezen.



Chili con carne kruiden

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 4 el paprikapoeder
- 2 el komijnpoeder (djinten)
- 2 el oregano
- 2 el zout
- 1 el cayennepoeder
- 1 el zwarte peper
- 1 el witte peper
- ½ el pimentpoeder
- ½ tl kruidnagelpoeder
- ½ tl kaneelpoeder

MATERIAAL: kruidenpotje (donker glas)

ZO MAAK JE HET:

1. Meng alle kruiden en bewaar ze in een kruidenpotje.

TIP: Een kruidenpotje is van donker glas waardoor de kruiden hun aroma niet verliezen.



Couscous kruiden

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 8 tl korianderzaad (ketoembar)
- 6 tl kaneelpoeder
- 4 tl komijnpoeder (djinten)
- 2 tl kurkuma (koenjit)
- 2 tl gemberpoeder (djahe)
- 2 tl paprikapoeder
- 2 tl nootmuskaat
- 1 tl cayennepoeder
- 4 tl zwarte peper

MATERIAAL: kruidenpotje (donker glas)

ZO MAAK JE HET:

1. Meng alle kruiden en bewaar ze in een kruidenpotje.

TIP: Een kruidenpotje is van donker glas waardoor de kruiden hun aroma niet verliezen.

TIP: Voor gebruik: Bak ze even aan in boter of olie en meng ze daarna onder de couscous. Gebruik de kruiden naar smaak.



Falafel kruiden

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 4 tl gedroogd knoflookpoeder
- 8 tl gedroogd uienpoeder
- 6 tl gedroogde peterselie
- 2 tl witte peper
- 2 tl korianderpoeder (ketoembar)
- 2 tl gedroogde basilicum
- 6 tl sesamzaad
- 4 tl kurkuma (koenjit)
- 8 tl komijnpoeder (djinten)
- 3 tl cayenne poeder

MATERIAAL: kruidenpotje (donker glas)

ZO MAAK JE HET:

1. Meng alle kruiden en bewaar ze in een kruidenpotje.

TIP: Een kruidenpotje is van donker glas waardoor de kruiden hun aroma niet verliezen.



Goulash kruiden

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 tl paprikapoeder
- 2 tl knoflookpoeder
- 2 tl marjolein
- 2 tl oregano
- 2 tl tijm
- 2 tl gedroogde bieslook
- 2 tl karwijzaad
- 2 tl komijnpoeder (djinten)
- 2 tl garam masala
- 2 tl korianderpoeder (ketoembar)

MATERIAAL: kruidenpotje (donker glas)

ZO MAAK JE HET:

1. Meng alle kruiden en bewaar ze in een kruidenpotje.

TIP: Een kruidenpotje is van donker glas waardoor de kruiden hun aroma niet verliezen.



Italiaanse kruiden mix

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 tl gedroogde basilicum
- 2 tl gedroogde peterselie
- 1 tl gedroogde oregano
- 1 tl gedroogde uien
- ½ tl gedroogde tijm
- ½ tl gedroogde knoflookpoeder
- 1 mespunt gedroogde salie
- ½ tl peper

MATERIAAL: kruidenpotje (donker glas)


ZO MAAK JE HET:

1. Meng alle kruiden en bewaar ze in een kruidenpotje.

TIP: Een kruidenpotje is van donker glas waardoor de kruiden hun aroma niet verliezen.



Kibbeling kruiden

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 6 tl fijngemalen mosterdzaad
- 8 tl witte peper
- 4 tl kerrievoeder (curryvoeder)
- 2 tl nootmuskaat
- 2 tl uienvoeder
- 1 tl gembervoeder (djarahé)
- 2 tl gedroogde basilicum
- 4 tl gedroogde peterselie

MATERIAAL: kruidenpotje (donker glas)


ZO MAAK JE HET:

1. Meng alle kruiden en bewaar ze in een kruidenpotje.

TIP: Een kruidenpotje is van donker glas waardoor de kruiden hun aroma niet verliezen.



Kipkruiden

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 4 tl zout
- 3 tl kerrievoeder (curryvoeder)
- 8 tl paprikavoeder
- 4 tl koriandervoeder (ketoembar)
- 3 tl knoflookvoeder
- 2 tl zwarte peper
- 3 tl tijm
- 1 tl chilivoeder
- 2 tl gedroogde basilicum

MATERIAAL: kruidenpotje (donker glas)


ZO MAAK JE HET:

1. Meng alle kruiden en bewaar ze in een kruidenpotje.

TIP: Een kruidenpotje is van donker glas waardoor de kruiden hun aroma niet verliezen.



Kruidenboter mix

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 10 tl gedroogde peterselie
- 1 tl gedroogde lavas
- 2 tl gedroogde basilicum
- 10 tl gedroogde bieslook
- 1 tl selderijzaad
- 6 tl gedroogd knoflookpoeder
- 5 tl witte peper
- 1 tl gemberpoeder (djahe)
- 2 tl gedroogd uienpoeder

MATERIAAL: kruidenpotje (donker glas)


ZO MAAK JE HET:

1. Meng alle kruiden en bewaar ze in een kruidenpotje.

TIP: Een kruidenpotje is van donker glas waardoor de kruiden hun aroma niet verliezen.



Mosselkruiden mix

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 10 tl uienpoeder
- 2 tl gedroogde bieslook
- 1 tl fijngemalen laurierblad
- 2 tl gedroogde tijm
- 2 tls gedroogde oregano
- 6 tl witte peper
- zout

MATERIAAL: kruidenpotje (donker glas)


ZO MAAK JE HET:

1. Meng alle kruiden en bewaar ze in een kruidenpotje.

TIP: Een kruidenpotje is van donker glas waardoor de kruiden hun aroma niet verliezen.



Patat frites kruiden

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 20 tl paprikapoeder
- 4 tl uienpoeder
- 2 tl selderijzaad
- 2 tl knoflookpoeder
- 2 tl zwarte peper
- 1 tl cayenne poeder

MATERIAAL: kruidenpotje (donker glas)


ZO MAAK JE HET:

1. Meng alle kruiden en bewaar ze in een kruidenpotje.

TIP: Een kruidenpotje is van donker glas waardoor de kruiden hun aroma niet verliezen.



Provençaalse kruiden

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 3 el gedroogde rozemarijn
- 1 el gedroogde tijm
- 1 el gedroogde oregano
- 2 el gedroogd bonenkruid
- 2 el gedroogde basilicum

MATERIAAL: kruidenpotje (donker glas)

ZO MAAK JE HET:

1. Meng alle kruiden en bewaar ze in een kruidenpotje.

TIP: Een kruidenpotje is van donker glas waardoor de kruiden hun aroma niet verliezen.



Ras el hanout

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 el zwarte peperkorrels
- 2 kruidnagel
- 3 el komijnzaad
- 2 theelepels kardemonzaad
- 1 el gemberpoeder (djahe)
- 4 theelepels korianderpoeder (ketoembar)
- 1 el nootmuskaat
- 1 el pimentpoeder
- 1 el kaneelpoeder



MATERIAAL: blender of keukenmachine, kruidenpotje (donker glas)

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de peperkorrels, kruidnagel, komijnzaad, kardemonzaad zonder vetstof aan in een koekenpan op een hoog vuur voor 3 á 4 minuten en laat het afkoelen.
2. Door deze ingrediënten te verwarmen maak je de etherische oliën vrij.
3. Meng alle kruiden en bewaar ze in een kruidenpotje.

TIP: Een kruidenpotje is van donker glas waardoor de kruiden hun aroma niet verliezen.

Shoarmakruiden

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 tl fijngenhakt gedroogd selderijblad
- ½ tl cayenne poeder
- ½ tl kurkuma (koenjit)
- 1 tl gemberpoeder (djahe)
- ½ tl kaneelpoeder
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl komijnpoeder (djinten)
- 1 tl korianderpoeder (ketoembar)
- ½ tl nootmuskaat
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl gedroogde peterselie
- 1 tl pimentpoeder
- ½ tl peper




MATERIAAL: kruidenpotje (donker glas)

ZO MAAK JE HET:

1. Meng alle kruiden en bewaar ze in een kruidenpotje.

TIP: Een kruidenpotje is van donker glas waardoor de kruiden hun aroma niet verliezen.

Speculaaskruiden

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 12 tl kaneelpoeder
- 4 tl nootmuskaat
- 2 tl kruidnagelpoeder
- 2 tl anijszaad

MATERIAAL: kruidenpotje (donker glas)


ZO MAAK JE HET:

1. Meng alle kruiden en bewaar ze in een kruidenpotje.

TIP: Een kruidenpotje is van donker glas waardoor de kruiden hun aroma niet verliezen.



Steakkruiden

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 tl paprikapoeder
- 2 tl zwarte peper
- 1½ tl zeezout
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl uienpoeder
- 1 tl korianderpoeder (ketoembar)
- 1 tl dille

MATERIAAL: kruidenpotje (donker glas)


ZO MAAK JE HET:

1. Meng alle kruiden en bewaar ze in een kruidenpotje.

TIP: Een kruidenpotje is van donker glas waardoor de kruiden hun aroma niet verliezen.



Taco kruiden

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 4 tl gedroogde uien
- 2 tl cayennepeper
- 1 tl paprikapoeder
- ½ tl oregano
- 2 tl maïzena
- ½ tl knoflookpoeder
- 1 tl komijnpoeder (djinten)

MATERIAAL: kruidenpotje (donker glas)


ZO MAAK JE HET:

1. Meng alle kruiden en bewaar ze in een kruidenpotje.

TIP: Een kruidenpotje is van donker glas waardoor de kruiden hun aroma niet verliezen.



Tandoori kruiden

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 el komijnpoeder (djinten)
- 2 el korianderpoeder (ketoembar)
- ½ e gemberpoeder (djahe)
- ½ tl kruidnagelpoeder
- 2 el paprikapoeder
- 1 tl nootmuskaat
- 1 tl kaneelpoeder
- 1 l cayenne poeder
- ½ tl zwarte peper

MATERIAAL: kruidenpotje (donker glas)


ZO MAAK JE HET:

1. Meng alle kruiden en bewaar ze in een kruidenpotje.

TIP: Een kruidenpotje is van donker glas waardoor de kruiden hun aroma niet verliezen.



Viskruiden

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 8 tl fijngemalen mosterdzaad
- 4 tl gedroogde dille
- 2 tl gedroogde peterselie
- 2 tl gedroogde tijm
- 1 tl gemberpoeder (djahe)
- 1 fijngemaakt laurierblad
- 2 tl nootmuskaat
- 2 tl witte peper
- 1 tl gedroogde lavas



MATERIAAL: kruidenpotje (donker glas)

ZO MAAK JE HET:

1. Meng alle kruiden en bewaar ze in een kruidenpotje.

TIP: Een kruidenpotje is van donker glas waardoor de kruiden hun aroma niet verliezen.