

# Kruidenmixen (5 meest gebruikte kruidenmixen)

Niveau: Moeilijk • Categorie: Overig

Recept voor Kruidenmixen (5 meest gebruikte kruidenmixen).

---

## Ingrediënten

- Basilicum (gedroogd)
- Cayennepeper
- Chilipoeder
- Citroenschil (gedroogd) of vers citroenrasp
- Korianderzaad
- Kardemom (gemalen)
- Knoflookpoeder
- Komijnzaad (gemalen)
- Koriander (gedroogd of gemalen)
- Munt (gedroogd)
- Oregano (gedroogd)
- Paprikapoeder
- Peper
- Rozemarijn (gedroogd)
- Tijm (gedroogd)
- Uienpoeder
- Zout

## Bereidingswijze

- 1 Italiaanse kruidenmix
- 2 De Italiaanse keuken staat bekend om zijn smaakvolle kruiden. Van pizza's tot pastagerechten: Italiaanse kruiden mogen niet ontbreken in je keukenkastje. Het mooie is dat deze mix heel makkelijk zelf te maken is met kruiden die je vaak al in je keukenkast hebt staan.
- 3 Ingrediënten:
- 4 theelepels basilicum
- 5 theelepels oregano
- 6 theelepel tijm
- 7 theelepel rozemarijn
- 8 theelepel peterselie
- 9 Zout (naar smaak)
- 10 Peper (naar smaak)
- 11 Deze mix is perfect voor het maken van een Italiaanse saus of om smaak toe te voegen aan pasta, pizza of een frisse salade.
- 12 Tip:
- 13 Ook geweldig voor het kruiden van geroosterde groenten!
- 14 Taco kruidenmix
- 15 Taco's zijn altijd een goed idee! Deze kruidenmix is de perfecte smaakbasis voor je taco's óf burrito's. Maar je kunt hem ook gebruiken om gehakt, kip of zelfs groente te kruiden.
- 16 Ingrediënten:
- 17 eetlepels gemalen komijn
- 18 eetlepels gerookte paprikapoeder
- 19 eetlepels gedroogde oregano
- 20 eetlepels uienpoeder
- 21 theelepels knoflookpoeder
- 22 theelepel gemalen cayennepeper
- 23 Deze mix is pittig en vol van smaak – perfect voor een Mexicaanse avond. Maak je taco's af met verse avocado, sla en zure room.

24Tip:

25De mix is ook heerlijk over gegrilde groenten of als smaakmaker in chili con carne.

26Griekse kruidenmix

27De Griekse keuken gebruikt héérlijke kruiden, die perfect passen bij lamsvlees, gegrilde groenten en salades. Met deze kruidenmix haal je Griekenland in huis.

28Ingrediënten:

29eetlepels oregano

30theelepels tijm

31theelepels rozemarijn

32eetlepel munt (gedroogd)

33eetlepel basilicum

34theelepels knoflookpoeder

35theelepels gedroogde citroenschil (of rasp van 1 citroen)

36Deze mix is ideaal voor gegrilde vis, vlees of een Griekse salade. Het geeft je gerechten meteen die typische mediterrane smaak.

37Tip:

38Meng de kruidenmix met wat olijfolie en gebruik als marinade voor kip of vis.

39Kipkruidenmix

40Of je nu de kip in de pan bakt, in de oven roostert of op de BBQ legt: met deze kipkruidenmix smaakt je kippetje opperbest.

41Ingrediënten:

42theelepels zout

43theelepels paprikapoeder

44theelepels uienpoeder

45/4 theelepels koriander

46/4 theelepels knoflookpoeder

47/2 theelepels zwarte peper

48/4 theelepels tijm

49/4 theelepels chilipoeder

50/2 theelepels basilicum

51Deze mix is heerlijk voor een klassieke kipfilet, maar ook perfect voor kipspiezen of een gevulde kip.

52Tip:

53Voeg wat chilivlokken toe voor een pittige twist.

54Kerriepoeder

55Kerriepoeder is een must-have in veel keukens, vooral voor Aziatische gerechten. Het voegt diepte en complexiteit toe aan curry's, stoofschotels en zelfs soepen.

56Ingrediënten:

57eetlepels kurkuma

58eetlepels gemalen koriander

59eetlepels gemalen komijnzaad

60/2 theelepels chillies gemalen

61/2 theelepels kardemom gemalen

62/2 theelepels zwarte peper gemalen

63Met kerriepoeder maak je niet alleen curry's, maar geef je ook een exotische smaak aan groentegerechten of kip.

64Tip:

65Meng met kokosmelk en groenten voor een heerlijke curry of voeg toe aan een marinade voor gegrild vlees.