

# Gyroskruiden

---

## Wat heb je nodig

- |                            |                                  |
|----------------------------|----------------------------------|
| 1 theelepel komijn         | ½ theelepel kaneel               |
| 1 theelepel knoflookpoeder | 1 theelepel koriander            |
| 1 theelepel paprikapoeder  | 2 theelepels tijm                |
| 1 theelepel zout           | 2 theelepels oregano             |
| ¼ theelepel uienpoeder     | 1 theelepel chilipoeder          |
| ¼ theelepel zwarte peper   | 1 theelepel gedroogde peterselie |



Doe de tijm in de vijzel en stamp het fijn.  
Doe het in een klein schaalpje.  
Doe de oregano in de vijzel en stamp het fijn.  
Doe het in een ander schaalpje.



Doe de gedroogde peterselie in de vijzel en stamp het fijn.  
Neem een schoon schaalpje.  
Doe de komijn in het schaalpje.



Doe de knoflookpoeder ook in het schaalpje.  
Doe de paprikapoeder erbij.  
Doe het zout en de uienpoeder er ook bij.



Doe de zwarte peper ook in het schaalpje.  
Doe de kaneel erbij.  
Doe de koriander en de tijm er ook bij.



Doe de oregano ook in het schaalpje.  
Doe de chilipoeder erbij.



Doe de gedroogde peterselie ook in het schaalpje.  
Roer alles heel goed door elkaar.  
In een afgesloten potje, kun je het 6 maanden bewaren.  
Neem 1½ theelepel om 200 gram vlees te kruiden.

---

