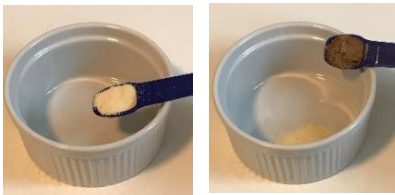


# Shoarma kruiden

## Wat heb je nodig

2 theelepels knoflookpoeder  
2 theelepels gemalen koriander  
1 theelepel gemalen kruidnagel  
2 theelepels paprikapoeder  
2 theelepels gemberpoeder  
1 theelepel cayennepeper

2 theelepels gemalen komijn  
1 theelepel kurkuma  
1 theelepel kaneel  
1 theelepel zwarte peper  
1 theelepel zout



Doe de knoflookpoeder in een schaalje.  
Doe de koriander erbij.



Doe de kruidnagel ook in het schaalje.  
Doe de paprikapoeder erbij.



Doe de gemberpoeder ook in het schaalje.  
Doe de cayennepeper erbij.



Doe de komijn ook in het schaalje.  
Doe de kurkuma erbij.



Doe de kaneel ook in het schaalje.  
Doe de peper erbij.



Doe het zout ook in het schaalje.  
Roer alles heel goed door elkaar.  
In een afgesloten potje, kun je de shoarmakruiden 6 maanden bewaren.  
Neem 1 volle eetlepel om 350 gram vlees te kruiden.