

# Taco kruiden

---

## Wat heb je nodig

1½ theelepel paprikapoeder  
3 theelepels gemalen komijn  
1 theelepel cayennepeper  
1½ theelepel oregano  
1 snufje knoflookpoeder

1 snufje chilipoeder  
1 theelepel zout  
1 theelepel peper  
1 snufje uienpoeder



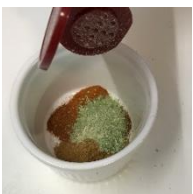
Doe de oregano in de vijzel.  
Maak de oregano fijn met de stamper.



Doe de paprikapoeder in een schaalkje.  
Doe de komijn erbij.



Doe de cayennepeper ook in het schaalkje.  
Doe de fijngemaakte oregano erbij.



Doe de knoflookpoeder in het schaalkje.  
Doe de chilipoeder er ook bij.



Doe het zout ook in het schaalkje.  
Doe de peper erbij.



Doe de uienpoeder ook in het schaalkje.  
Roer alles heel goed door elkaar.  
In een afgesloten potje, kun je de tacokruiden 3 maanden bewaren.  
Gebruik 1 eetlepel om 250 gram vlees te kruiden.

---