

Patatkruiden zonder zout

Wat heb je nodig

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| 2 theelepels paprikapoeder | ½ theelepel zwarte peper |
| 1 theelepel knoflookpoeder | ½ theelepel chilipoeder |
| 1 theelepel uienpoeder | ½ theelepel kurkuma |
| 1 theelepel gemalen komijn | ½ theelepel gemalen mosterdzaad |
| 1 theelepel gedroogde oregano | |



Gebruik 2 theelepels patatkruiden op 500 gram aardappelen.



Zet een schaalkje op het werkblad.
Doe de paprikapoeder in het schaalkje.



Doe de knoflookpoeder erbij.
Doe de uienpoeder er ook bij.



Doe de komijn ook in het schaalkje.
Doe de oregano er ook bij.



Doe de zwarte peper ook in het schaalkje.
Doe de chilipoeder er ook bij.



Doe de kurkuma ook in het schaalkje.
Doe het mosterdzaad er ook bij.



Roer alles goed door elkaar.
Zorg ervoor dat het goed gemengd is.
Scheep de patatkruiden in een schoon potje.
Goed afgesloten, op een donkere plek, 3 maanden houdbaar.