

Gehaktkruiden

Wat heb je nodig

1 eetlepel uienpoeder
1 eetlepel knoflookpoeder
1 theelepel oregano
¼ theelepel komijn

1 theelepel peper
1 theelepel gemberpoeder
¼ theelepel chilipoeder
¼ theelepel paprikapoeder



Zet een schaalje op het werkblad.
Doe de uienpoeder erin.



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



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



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



Doe de paprikapoeder er ook bij.
Roer alles goed door elkaar.
Blijf roeren tot alles helemaal gemengd is.



Neem een schoon potje met deksel.
Scheep de gehaktkruiden in het potje en doe het deksel erop.
Pak een sticker en schrijf er gehaktkruiden op en plak het op het potje.
Gebruik 2 theelepels gehaktkruiden voor 200 gram gehakt.
