

## **Shoarmakruiden I**

- Kerrie
- Kaneel
- Paprika
- Komijn
- Gember
- Zout
- Kurkuma

## **Shoarmakruiden II**

- 1 theelepel kruidnagel.
- 1 theelepel korianderpoeder.
- 1 theelepel komijnpoeder.
- 1 theelepel zwarte peper.
- 1 theelepel gemberpoeder.
- 1 theelepel paprikapoeder.
- 1 theelepel knoflookpoeder.
- ½ theelepel kurkuma.
- 1 theelepel cayennepeper.
- 1 theelepel kaneel.

## **Shoarmakruiden III**

- 3 theelepels komijnpoeder.
- 3 theelepels zout.
- 2 theelepels knoflookpoeder.
- 2 theelepels paprikapoeder.
- 1 theelepel gemberpoeder.
- 1 theelepel kerriepoeder.
- 1 theelepel korianderpoeder.
- 1 theelepel kurkuma.
- 1 theelepel nootmuskaat.
- 1 theelepel witte peper.
- 1 theelepel piment.

## **Italiaanse kruiden I**

- 2 theelepels tijm.
- ½ theelepel knoflookpoeder.
- 2 theelepels basilicum.
- 2 theelepels oregano.
- 1 theelepel paprikapoeder
- ½ theelepel uienpoeder.

## **Stokbrood kruiden I**

- 1 theelepel rozemarijn.
- 1 theelepel tijm.
- 1 theelepel basilicum.
- 1 theelepel oregano.
- ½ theelepel paprikapoeder.
- 1 theelepel zout.
- 3 tenen fijngesneden knoflook.
- 100 milliliter olijfolie.

Meng alle ingrediënten door elkaar. Smeer deze met een kwast over de afbakstokbrood.

## **Adobo I**

- 1 eetlepel oregano.
- 1 eetlepel komijn.
- 1 theelepel knoflookpoeder.
- 1 eetlepel gesneden ui.
- 1 eetlepel chili.

## **Adobo II**

- 5 theelepel paprikapoeder.
- 3 theelepel peper zwart.
- 2½ theelepel uienpoeder.
- 2½ theelepel oregano gedroogd.
- 1 theelepel komijnzaad.
- 1 theelepel knoflookpoeder.
- 2 theelepel chilipoeder.

## **Mexicaanse kruiden I**

- 2 theelepel paprikapoeder.
- 1 theelepel cayennepeper.
- 1 theelepel komijnpoeder.
- 1 theelepel zwarte peper.
- 1 theelepel knoflookpoeder.

## **Mexicaanse kruiden II**

- 2 theelepel oregano.
- 2 eetlepels komijn.
- 1 jalapeno peper.
- 1 theelepel knoflookpoeder.
- 1 eetlepel paprikapoeder.
- 2 eetlepels zwarte peperkorrels.

## **Mexicaanse kruiden III**

- 2 eetlepels chilipoeder.
- 1 eetlepel paprikapoeder.
- 1 theelepel knoflookpoeder.
- 1 theelepel komijnpoeder.
- 1 theelepel uienpoeder.
- ½ theelepel oregano.
- ½ theelepel korianderpoeder.
- ½ theelepel zwarte peper.

## **Cajun kruiden I**

- 2 theelepels zout.
- 2 theelepels knoflookpoeder.
- 2½ theelepels paprikapoeder.
- 1 theelepel zwarte peper.
- 1 theelepel uienpoeder.
- 1 theelepel cayennepeper.
- 1½ theelepel oregano.
- 1½ theelepel tijm.
- ½ theelepel chilivlokken.

## **Cajun kruiden II**

- 2 theelepels uienpoeder
- 2 theelepels paprikapoeder.
- 2 theelepels knoflookpoeder.
- 1 theelepel oregano.
- 1 theelepel zwarte peper.
- 1 theelepel chilipoeder.
- 1 theelepel basilicum.
- ½ theelepel tijm.

## **Cajun kruiden III**

- 2 ½ eetlepels paprika kruiden.
- 1 eetlepel uienpoeder.
- 2 eetlepels knoflookpoeder.
- 1 eetlepel cayennepeper.
- 2 eetlepels zout.
- 1 eetlepel peper.
- 1 eetlepel oregano.
- 1 eetlepel tijm.

## **Tex-Mex kruiden**

- 1 theelepel chilipoeder
- 1 theelepel knoflookpoeder.
- 2 theelepel komijnpoeder.
- 1 theelepel oregano.
- 3 theelepel paprikapoeder.
- 1 theelepel uienpoeder.
- 1 theelepel zout.

## **Chili con carne kruiden I**

- 1 theelepel cacao.
- 1 theelepel cayennepeper.
- ½ theelepel kaneel.
- 2 theelepel komijn.
- 1 theelepel kruidnagelpoeder.
- 2 theelepels oregano.
- 4 theelepels paprikapoeder.
- 1 theelepel witte peper.
- 1 theelepel zwarte peper.
- 2 theelepels zout

## **Nasi I**

- 1 theelepel korianderpoeder.
- 1 theelepel komijnpoeder.
- 1 theelepel laospoeder.
- 1 theelepel gemberpoeder.
- ½ theelepel kurkuma.
- ½ theelepel cayennepeper.
- ½ theelepel knoflookpoeder.

## **Nasi II**

- ½ theelepel chilipoeder.
- 2 theelepels gemberpoeder.
- ½ theelepel kaneelpoeder.
- 1 theelepel kerriepoeder.
- 2 theelepels knoflookpoeder.
- 2 theelepels komijnpoeder.
- 2 theelepels korianderpoeder.
- 2 theelepels kurkuma.
- ½ theelepel peper.
- 2 theelepels zout.

## **Za'atar I**

- 3 theelepels tijm.
- 2 theelepels sumak.
- 3 theelepels sesamzaadjes.
- ½ theelepel zout.

## **Garam masala I**

- 1 eetlepel kruidnagel.
- 1 eetlepel kaneel.
- 1 eetlepel zwarte peper.
- 1 eetlepel kardemom.

## **4 Kruiden**

- 1 theelepel peperkorrels.
- 1 theelepel kaneel.
- 1 theelepel kruidnagel.
- 1 theelepel nootmuskaat.

## **5 Kruiden**

- 1 anijs.
- 1 theelepel kruidnagel.
- 1 theelepel kaneel.
- 1 theelepel venkel.
- 1 theelepel zwarte peperkorrels.
- 1 theelepel rasp van een citroen.

## **Kip kruiden I**

- 1 theelepel kerriepoeder.
- 1 theelepel paprikapoeder.
- 1 theelepel knoflookpoeder.
- 1 theelepel zout.

## **Kipkruiden II**

- 1 theelepel basilicum.
- 2 theelepels knoflookpoeder.
- 1 theelepel korianderpoeder.
- 1 theelepel kruidnagel.
- 3 theelepels paprikapoeder.
- 1 theelepel tijm.
- 2 theelepels uienpoeder.
- 3 theelepels zwarte peper.
- 1 theelepel zout.

## **Hamburgerkruiden**

- 3 theelepels uienpoeder.
- 2 theelepels knoflookpoeder.
- 2 theelepels paprikapoeder.
- 2 theelepels zout.
- 1 theelepel korianderpoeder.
- 1 theelepel witte peper.
- 1 theelepel piment.
- ½ theelepel chilipoeder.

## **Gyros kruiden I**

- 1 theelepel cayennepeper.
- ½ theelepel kaneel.
- 1 theelepel knoflookpoeder.
- 1 theelepel komijnpoeder.
- 1 theelepel korianderpoeder.
- 2 theelepels oregano.
- 1 theelepel paprikapoeder.
- 1 theelepel peterselie.
- 2 theelepels tijm.
- ½ theelepel uienpoeder.
- ½ theelepel zwarte peper.
- 1 theelepel zout.

## **Aardappelkruiden I**

- ½ theelepel bieslook.
- ½ theelepel cayennepeper.
- 1 theelepel knoflookpoeder.
- 1 theelepel paprikapoeder.
- 1 theelepel uienpoeder.
- ½ theelepel zwarte peper.
- 1 theelepel zout.

## **Cumberland kruiden I**

- 2 theelepels zwarte peper.
- 1 theelepel witte peper.
- 2 theelepels salie.
- 1 theelepel nootmuskaat.
- 1 theelepel foelie.
- 1 theelepel cayenne

## **Creoolse kruiden I**

- 2 theelepels paprikapoeder.
- 2 theelepels knoflookpoeder.
- 2 theelepels uienpoeder.
- 2 theelepels basilicum.
- 1 theelepel tijm.
- 2 theelepels oregano.
- 1 theelepel zwarte peper.
- 1 theelepel witte peper.
- 1 theelepel cayennepeper.

## **Chili kruiden I**

- 3 theelepels paprika.
- 1 theelepels komijn.
- 2 theelepels oregano.
- 1 theelepel cayennepeper.
- ½ theelepel knoflookpoeder.

## **Chili kruiden II**

- ½ eetlepel chilipoeder.
- 1 ½ eetlepel komijn.
- 1 eetlepel knoflookpoeder.
- 1 eetlepel cayennepeper.
- 1 theelepel zout.
- ¼ theelepel peper.
- ½ theelepel oregano.

## **Chutney Masala I**

- 2 theelepels korianderzaad.
- 1 theelepel mosterdzaad.
- 1 theelepel fenegriek.
- ½ theelepel nigella.
- ½ theelepel zwarte peper.
- 1½ theelepel komijnzaad.

## **Surinaamse Masala I**

- 1½ theelepel fenegriek.
- 3 theelepels koriander.
- 1 theelepel nigella.
- 2 theelepels komijn.
- 2 theelepels mosterd.
- ½ theelepel tijm.
- ¼ theelepel peper.

## **Garam Masala II**

- 1 eetlepel kardemomzaad.
- 1 theelepel peperkorrels.
- 1 theelepel kruidnagels.
- 1 theelepel komijnzaad.
- 1 theelepel venkelzaad.
- 1 theelepel kaneelpoeder.
- ½ theelepel nootmuskaat.

## **Garam Masala III**

- 1 theelepel kardemomzaad.
- ½ theelepel zwarte peperkorrels.
- ½ theelepel kruidnagels.
- ½ theelepel nigella.
- 1 theelepel nootmuskaat.
- 1 theelepel kaneel.

## **Sauri Masala I**

- ½ eetlepel zwarte peper.
- ½ eetlepel witte peper.
- ½ eetlepel karwijzaad.
- ¾ eetlepel anijszaad.
- ¾ eetlepel mosterdzaad.
- ¾ eetlepel fenegriekzaad.
- 2 zwarte kardemompeulen.
- 10 groene kardemompeulen.
- 2 cm gember.
- 1 theelepel kurkuma.

## **Pulled Pork I**

- 3 theelepels paprikapoeder.
- 1 theelepel uiapoeder.
- 1 theelepel knoflookpoeder.
- 1 theelepel zout.
- 1 theelepel suiker.
- 1 theelepel tijm.
- 50 milliliter zonnebloemolie.

## **Panch Phoran I**

- 1 theelepel fenegriek zaad.
- 1 theelepel nigelle zaad.
- 1 theelepel komijnzaad.
- 1 theelepel mosterdzaad.
- 1 theelepel venkelzaad.

## **Chaat Masala I**

- 1½ eetlepel amchoor.
- 1 eetlepel gemalen komijn.
- 2 theelepels gemalen zwarte peper.
- 1 eetlepel cayennepeper.
- 1½ theelepels zwart zout.
- 2 theelepels zout.

## **Tandoori Masala I**

- 1½ theelepels garam masala.
- 1 theelepels chilipoeder.
- ½ theelepels gemberpoeder.
- ½ theelepels knoflookpoeder.
- ½ theelepels zout.

## **Old Bay I**

- 1 eetlepel paprikapoeder.
- 1 theelepels uienpoeder.
- 1 theelepels knoflookpoeder.
- 1 theelepels cayennepeper.
- 2 eetlepels selderiezout.
- 1 theelepels peper.
- ¼ theelepels mosterdzaad.
- ⅛ theelepels gemberpoeder.
- ⅛ theelepels nootmuskaat.
- ⅛ theelepels pimentpoeder.
- ⅛ theelepels laurierblad.

## **Kerrie I**

- 2 eetlepels korianderzaad.
- 1 eetlepel komijnzaad.
- 2 theelepels zwarte peperkorrels.
- 2 theelepels bruin mosterdzaad.
- 5 kruidnagels.
- 3 gedroogde chilipepers.
- 1 theelepels fenegriekzaad.
- 1 theelepels kurkuma poeder.

## **Tacokruiden I**

- 2 eetlepels chilipoeder.
- 1 ½ theelepel paprikapoeder.
- 2 theelepels komijnpoeder.
- ½ theelepel uienpoeder.
- ½ theelepel knoflookpoeder.
- ¼ theelepel cayennepeper.
- 2 theelepels zout.
- ½ theelepel peterselie.
- ¼ theelepel oregano.

## **Fajita kruiden I**

- 1 theelepel chilipoeder.
- 2 theelepels paprika.
- 2 theelepels komijn.
- 1 theelepel uienpoeder.
- 2 theelepels knoflookpoeder.
- ¼ theelepel cayennepeper.
- ½ theelepel zout.
- ½ theelepel peper.
- 1 theelepel suiker.