

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.

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 theelepels 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.

Za'atar II

- 1 eetlepel sumak.
- 1 eetlepel gedroogde tijm.
- 1 eetlepel geroosterde sesamzaadjes.
- 1 eetlepel zeezout.
- 2 theelepels oregano.

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

Jeruzalem Kruiden

- $\frac{3}{4}$ theelepel gemalen kaneel.
- $1 \frac{1}{2}$ theelepel gemalen kurkuma.
- $1 \frac{1}{2}$ theelepel gemalen kardemom.
- $\frac{1}{2}$ theelepel gemalen kruidnagel.
- $1 \frac{1}{2}$ theelepel kerriepoeder.
- $1 \frac{1}{2}$ theelepel gemalen zwarte peper.
- $1 \frac{1}{2}$ theelepel gemalen koriander.
- $4 \frac{1}{2}$ theelepel gemalen sumak.
- 3 theelepels geperste knoflook.
- 3 theelepels zout.
- $\frac{3}{4}$ theelepel paprikapoeder.
- $\frac{3}{4}$ theelepel chilipoeder.

Hawayij

- 2 eetlepels zwarte peperkorrels.
- 1 eetlepel zwarte karwijzaad.
- 1 theelepel komijnzaad.
- 1 theelepel korianderzaad.
- 1 theelepel kardemomzaad.
- 2 theelepels kurkuma.
- 1 snufje saffraan (optioneel)

Hamburger kruiden I

- 1 eetlepel paprikapoeder.
- 2 theelepels knoflookpoeder.
- 1 theelepels uienpoeder.
- 1 theelepels zwarte peper.
- ½ theelepels gedroogde basilicum.
- ½ theelepels mosterdzaad.
- ½ theelepels cayennepeper

Hamburgerkruiden II

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

Gyros kruiden I

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

Aardappelkruiden I

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

Tandoori Masala I

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

Tandoori Masala II

- 2 eetlepels paprikapoeder
- 1 eetlepel knoflookpoeder
- 1 eetlepel gemberpoeder
- 1 eetlepel komijnpoeder
- 1 eetlepel korianderpoeder
- 1 theelepel kurkumapoeder
- 1 theelepel cayennepeper

Old Bay I

- 1 eetlepel paprikapoeder.
- 1 theelepel uienpoeder.
- 1 theelepel knoflookpoeder.
- 1 theelepel cayennepeper.
- 2 eetlepels selderiezout.
- 1 theelepel peper.
- $\frac{1}{4}$ theelepel mosterdzaad.
- $\frac{1}{8}$ theelepel gemberpoeder.
- $\frac{1}{8}$ theelepel nootmuskaat.
- $\frac{1}{8}$ theelepel pimentpoeder.
- $\frac{1}{8}$ theelepel laurierblad.

Kerrie I

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

Tacokruiden I

- 2 eetlepels chilipoeder.
- 1 $\frac{1}{2}$ theelepel paprikapoeder.
- 2 theelepels komijnpoeder.
- $\frac{1}{2}$ theelepel uienpoeder.
- $\frac{1}{2}$ theelepel knoflookpoeder.
- $\frac{1}{4}$ theelepel cayennepeper.
- 2 theelepels zout.
- $\frac{1}{2}$ theelepel peper.
- $\frac{1}{4}$ theelepel oregano.

Tacokruiden II

- 2 eetlepels chilipoeder
- 1 eetlepel gemalen komijn
- 1 theelepel gerookte paprika (of zoete paprika)
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 1 theelepel uienpoeder
- 1 theelepel gedroogde oregano
- ½ theelepel zout
- ½ theelepel zwarte peper
- ½ theelepel cayennepeper

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.

Jamie's Kruiden

- 2 eetlepels uienpoeder.
- 2 eetlepels knoflookpoeder.
- ½ eetlepel paprikapoeder.
- 1 eetlepel gedroogd basilicum.
- 1 eetlepel gedroogde oregano.
- 1 eetlepel zout.
- 2 theelepels zwarte peper.
- 1 theelepel selderijzaad. (optioneel)
- ½ theelepel citroenschil.
- ½ theelepel gemalen cayennepeper.

Berbere

- 1 kopje paprika.
- ½ kopje cayennepeper.
- 3 eetlepels gemalen kardemom.
- 2 eetlepels gemalen gember.
- 1 eetlepel uienpoeder.
- 1 eetlepel gemalen koriander.
- 1 eetlepel gemalen komijn.
- 1 eetlepel zwarte peper.
- 2 eetlepels fijn zeezout.
- 1½ theelepel gemalen kruidnagel.
- 1½ theelepel gemalen kaneel.
- 1½ theelepel gemalen nootmuskaat.
- 1½ theelepel gemalen fenegriek.

Gehaktkruiden

- 1 theelepel gemberpoeder
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 1 theelepel korianderpoeder
- 2 theelepels nootmuskaat
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel uienpoeder
- 2 theelepels witte peper
- 1 theelepel zout

Viskruiden

- 1 theelepel dille
- 1 theelepel mosterdzaadjes
- 1 theelepel peterselie
- 1 theelepel uienpoeder
- 1 theelepel venkelzaad
- ½ theelepel witte peper
- 1 theelepel zout

Barbecuekruiden

- 1 theelepel cayennepeper
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 1 theelepel komijnpoeder
- 2 theelepels paprikapoeder
- 1 theelepel rozemarijn
- 1 theelepel zwarte peper
- 1 theelepel zout

Griekse Kruidenmix

- ½ theelepel cayennepeper
- 1 theelepel oregano
- ½ theelepel kaneel
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 1 theelepel komijnpoeder
- 1 theelepel korianderpoeder
- 0.5 theelepel kruidnagel
- 1 theelepel tijm
- 1 theelepel paprikapoeder
- 0.5 theelepel zwarte peper
- 0.5 theelepel zout

Goulash Kruiden

- 1 theelepel bieslook
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 1 theelepel komijnpoeder
- 1 theelepel korianderpoeder
- 1 theelepel majoraan
- 1 theelepel oregano
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel tijm
- 1 theelepel zout

Patat kruiden

- 1 theelepel uienpoeder
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 1 theelepel paprikapoeder
- ½ theelepel gedroogde oregano
- ½ theelepel gedroogde peterselie
- ½ theelepel zwarte peper

Koek- en Speculaaskruiden

- 10 theelepels kaneel
- 2 theelepels nootmuskaat
- 2 theelepels kruidnagelpoeder
- 2 theelepels piment
- 1 theelepel gemberpoeder
- 1 theelepel korianderpoeder
- ½ theelepel foelie
- ½ theelepel kardemom

Cajun kruiden IV

- 2 eetlepel paprikapoeder
- 1 theelepel zout
- 1 eetlepel cayennepeper
- 1 theelepel gedroogde tijm
- 1 theelepel uienpoeder
- 1 theelepel knoflookpoeder
- ½ theelepel zwarte peper

Carne Asada

- 1 theelepel chipotle peper poeder
- 1 theelepel komijn
- 1 theelepel tajine
- 1 theelepel gedroogde ui
- 1 theelepel gedroogde knoflook
- 1 theelepel zwarte peper
- 1 eetlepel oregano
- 1 eetlepel chilipoeder

Gekruid Zout

- 20 gram zout
- 2 theelepels knoflookpoeder
- 2 theelepels selderijzaad
- 2 theelepels paprikapoeder
- 1 theelepel uienpoeder

Montreal Steak Kruiden

- 1 eetlepel paprikapoeder
- 1 eetlepel zwarte peper
- 2 eetlepels knoflookpoeder
- 2 eetlepels uienpoeder
- 1 theelepel gemalen koriander
- 1 theelepel dillezaad
- 1 theelepel chilipoeder

Geroosterde Groenten

- 2 eetlepels knoflookpoeder
- 2 eetlepels uienpoeder
- 2 eetlepels paprikapoeder
- 2 eetlepels peterselie
- 1 theelepel tijm

Italiaanse Kruiden

- 2 theelepels marjolein
- 2 theelepels tijm
- 1 theelepel basilicum
- 1 theelepel rozemarijn
- 1 theelepel salie
- 1 eetlepel oregano

Beau Monde

- 1 eetlepel gedroogde ui
- 1 eetlepel selderijzaad
- 2 theelepels knoflookpoeder
- 1 theelepel zout
- 1/2 theelepel suiker

Kruidenmix voor Gevogelte

- 1 eetlepel gedroogde gemalen salie
- 1 eetlepel gedroogde gemalen tijm
- 1 theelepel zwarte peper
- 2 theelepels gedroogde gemalen marjolein
- 1 theelepel gedroogde gemalen rozemarijn
- 1 theelepel gemalen nootmuskaat

Patat kruiden

- 1 eetlepel uienpoeder
- 1 eetlepel knoflookpoeder
- 2 eetlepels zout
- 2 theelepels paprikapoeder
- 1/8 theelepel sesamolie
- 1 theelepel geraspte gember
- 8 gram gedroogde peterselie

Gele Curry kruiden

- 1 eetlepel kurkuma
- 1 eetlepel komijn
- 1 eetlepel koriander
- 1 theelepel gember
- 1 theelepel mosterd
- 1 theelepel chilipoeder
- 1/2 theelepel zwarte peper

Aziatische mix

- 2 eetlepels gemalen rode peper
- 2 theelepels gemalen gember
- 2 theelepels 5-kruiden

Zuid Franse kruiden

- 2 theelepels gedroogde rozemarijn
- 2 theelepels gedroogde basilicum
- 4 theelepels gedroogde salie
- 4 theelepels gedroogde marjolein
- 4 theelepels gedroogde oregano

Grieks

- 4 eetlepels oregano
- 2 theelepels knoflookpoeder
- 4 theelepels gemalen venkel
- 2 theelepels gedroogde dille
- 6 theelepels citroenpeper

Marokkaans

- 4 theelepels nootmuskaat
- 4 theelepels komijn
- 2 theelepels knoflookpoeder
- 4 theelepels koriander
- 2 theelepels piment
- 2 theelepels gemalen gember
- 1 theelepel cayennepeper
- 1 theelepel kaneel

Tex-Mex

- 2 eetlepels chilipoeder
- 1 theelepel komijn
- 1 theelepel koriander
- 1 theelepel oregano
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 1 theelepel uienpoeder

BBQ Rub

- 1 eetlepel zwarte peper
- 1 eetlepel chilipoeder
- 1 eetlepel komijn
- 1 eetlepel paprika
- 1 theelepel cayennepeper
- 1 eetlepel knoflookpoeder
- 1 eetlepel uienpoeder
- 1 theelepel kaneel

Zeevruchten

- 1 theelepel gemalen venkelzaad
- 1 eetlepel gerookte paprika
- 1 eetlepel zwarte peper
- 1 eetlepel gedroogde basilicum
- ½ eetlepel gedroogde tijm
- ½ eetlepel knoflookpoeder
- ½ eetlepel uienpoeder

Kip kruiden

- 3 eetlepels gedroogde salie
- 1 eetlepel gedroogde tijm
- 1 eetlepel gedroogde marjolein
- 1 eetlepel versgemalen zwarte peper
- 1 theelepel selderijzaad
- ¼ theelepel gemalen kruidnagel
- ¼ theelepel nootmuskaat

Italiaanse melange

- 2 theelepels gedroogde rozemarijn
- 2 theelepels gedroogde basilicum
- 4 theelepels gedroogde salie
- 4 theelepels gedroogde marjolein
- 4 theelepels gedroogde oregano
- 4 theelepels gedroogde tijm
- 2 theelepels gedroogde Peterselie
- 1 theelepel rode pepervlokken

Shoarmakruiden

- 2 theelepels gemalen zwarte peper
- 2 theelepels gemalen kardemom
- 2 theelepels gemalen koriander
- 2 theelepels gemalen komijn
- 2 theelepels zoete paprikapoeder
- 2 theelepels gemalen sumak
- 2 theelepels gemalen kurkuma
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 1 theelepel kaneel
- ½ theelepel cayennepeper
- ½ theelepel gemalen kruidnagel

KFC-stijl kruidenmix

- 2 theelepels zout
- 1 theelepel tijm
- 1 theelepel basilicum
- 1 theelepel oregano
- 1 eetlepel selderijzout
- 1 eetlepel zwarte peper
- 1 eetlepel mosterdpoeder
- 4 eetlepels paprikapoeder
- 2 eetlepels knoflookzout
- 1 eetlepel gemalen gember
- 3 eetlepels witte peper

Nashville Hot Seasoning

- 1 eetlepel chilipoeder
- 3 eetlepels cayennepeper
- 1 eetlepel gerookte paprikapoeder
- 1 eetlepel bruine suiker
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 1 theelepel uienpoeder
- 1 theelepel zout
- ½ theelepel zwarte peper
- ½ theelepel mosterdpoeder

Voor op gefrituurde kip te bestrooien of om over friet.