

Cevapçikruiden

zijn van Kotányi in elke grote supermarkt wel te koop. Echter, een zakje kost inmiddels meer dan twee euro. Tsja, denk ik dan, eigenlijk wel een beetje duur, want hoeveel zit er nou eigenlijk in? Een schamele 28 gram, net genoeg voor één keer een pondje gehakt.

Dus ben ik een keer op het internet op zoek gegaan naar de samenstelling van deze pittige kruidenmix. Er gaat een wereld voor je open.

Op internet zijn veel recepten te vinden met een verschillende samenstelling en variërend van mild tot scherp. Het recept hier is een mix van alle varianten. Je kunt het naar wens aanpassen, maar wees voorzichtig!



Behalve de afzonderlijke kruiden, waarmee je gaat mixen, heb je een maatschepje nodig en als het kan een ouderwetse, elektrische koffiemolen. Het maatschepje noem ik bij de ingrediënten een eenheid. Je kunt ook een grote theelepel of een kleine desert lepel nemen. De koffiemolen gebruik je om de groene kruiden fijn te malen.



Ingrediënten

- 5 eenheden zout
- 4 eenheden zwarte peper
- 4 eenheden scherpe paprikapoeder
- 4 eenheden suiker
- 3 eenheden knoflookpoeder
- 1 eenheid nootmuskaat
- ½ eenheid kummelpoeder
- ½ eenheid chilipoeder
- gedroogde peterselie
- gedroogde majoraan

Bereiden

Kruiden goed mengen. 25 Gram van deze kruidenmix is voldoende voor een pond gehakt (runder of half om half).



Eet smakelijk.

Karin Mollee