Hjemmelaget Cajunkrydder



Ingredienser

♥ 2 ss salt
♥ 1 ss malt, sort pepper
♥ 1 ss malt, hvit pepper
♥ 3 ss paprikapulver
♥ 2 ss hvitløkspulver
♥ 1 ss løkpulver
♥ 1 ss tørket timian
♥ 1 ss tørket oregano
♥ 1 ss kajennepepper
♥ 0,5 ss chiliflak
♥ 0,5 ss malt spisskummen (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Bland krydderne sammen.

Oppbevares i tett boks.

Tips

♥ Ingrediensene til denne kryddermiksen fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Cajunkrydder kan også kjøpes ferdigblandet.

♥ Hjemmelaget Cajunkrydder kan tilpasses egen smak, blant annet kan man tilpasse mengden kajennepepper og chiliflak alt etter hvor sterk man liker maten.

♥ Det varierer hvorvidt man tilsetter malt spisskummen i Cajunkrydder (jeg brukte ikke spisskummen her). Dersom man tilsetter spisskummen, ligner Cajunkrydderet mer på

Tacokrydder enn om man dropper spisskummen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hjemmelaget-cajunkrydder