



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 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.

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