Hjemmelaget Kyllingkrydder



Ingredienser

♥ 2 ss salt
♥ 1 ss sukker
♥ 1 ss paprikapulver
♥ 1 ss løkpulver
♥ 1 ss hvitløkspulver
♥ 1 ts tørket rosmarin
♥ 1 ts tørket oregano
♥ 1 ts tørket timian
♥ 0,5 ts malt spisskummen
♥ 0,5 ts malt gurkemeie
♥ 0,5 ts malt koriander
♥ en klype cayennepepper eller chiliflak

Fremgangsmåte

Bland sammen krydderet.

Oppbevar det i en liten skål eller glass med lokk.

Tips

♥ Dette er en blanding av krydder som du finner i de aller fleste norske matbutikkene.

♥ Krydderet har lang holdbarhet hvis du oppbevarer det mørkt og kjølig.

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

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