



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.

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