



Kruidenmengsel provençaalse kruiden

Geurig zelfgemaakt droog kruidenmengsel uit de Provence voor stoofpotten, ovenschotels en gegrild vlees.

VOORBEREIDING

8'

PORTIES

20

CATEGORIE

Basisrecepten

Ingrediënten

- 2 el gedroogde tijm
- 2 el gedroogde rozemarijn
- 2 el gedroogde oregano
- 1 el gedroogde bonenkruid
- 1 el gedroogde basilicum
- 1 kl gedroogde lavendelbloesem (optioneel)
- 1 kl venkelzaad

Bereidingswijze

- 1.** Zorg dat alle gedroogde kruiden goed droog en niet klonterig zijn.
- 2.** Wrijf de grovere kruiden zoals rozemarijn even fijn tussen je vingers of stamp ze kort in een vijzel.
- 3.** Meng alle kruiden samen in een kom tot een gelijkmatig geheel.
- 4.** Doe het mengsel in een goed afsluitbaar potje en bewaar donker en droog.
- 5.** Strooi naar smaak over vlees, vis, groenten of door stoofgerechten, ongeveer een koffielepel per portie.

Tip

Gedroogde kruiden verliezen na een half jaar hun geur. Maak dus liever kleine porties vers aan.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)