



Kruidenmengsel provençaalse kruiden

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

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
8'	20	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.** Controleer of alle gedroogde kruiden volledig droog zijn en niet klonteren.
- 2.** Wrijf de grovere kruiden zoals rozemarijn en venkelzaad fijn tussen je vingers of stamp ze kort in een vijzel.
- 3.** Voeg alle kruiden samen in een kom en meng goed tot een gelijkmatig geheel.
- 4.** Schep het mengsel in een goed afsluitbaar glazen potje.
- 5.** Bewaar op een donkere, droge plaats, weg van warmtebronnen.
- 6.** Gebruik naar smaak over vlees, vis of groenten, of roer door stoofgerechten. Reken ongeveer 1 koffielepel per portie.

Tip

Gedroogde kruiden verliezen na een half jaar geleidelijk hun aroma. Maak daarom bij voorkeur kleine hoeveelheden aan en vernieuw het mengsel regelmatig.

Ontdek meer recepten op kookpot.be