



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.** Controleer of alle gedroogde kruiden volledig droog zijn en niet klonten.
- 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](https://www.kookpot.be)