



GENERELL

Gör din egen tacokrydda

Kock: **Monika Österheim** Tid: **10 min** Portioner: **kryddblandning**

Blanda din egen tacokrydda! Här är ett bra grundrecept att utgå ifrån. Smaka dig fram till din egen favorit - bara att öka och minska mängderna.

Gör man sin egen blandning har man koll på innehållet och kvalitén. Man slipper dessutom en massa socker, glutamat och annat skräp. Det är lätt att göra och man får smaken precis som man vill ha den.

Jag gör alltid minst en dubbel sats så har jag färdig blandning i en burk till nästa gång. 2 msk krydda brukar vara lagom till ca 500 g köttfärs.

Smaka er fram för skillnaderna i kvalitet och styrka på kryddorna ger helt olika resultat. Efter att ha gjort den några gånger hittade jag en bra blandning med de kryddor jag brukar ha hemma. Brukar ni köpa kryddor från ett speciellt märke, blanda då från det märket och ni kan vara säkra på att det smakar likadant varje gång.

Om familjen är speciellt förtjust i någon färdig blandning kan man kalibrera sin egen efter just den. Blanda, smaka, repetera :))

Har man blandat sin krydda många gånger, lär man sig hur det ska smaka. Det är chili- och paprikapulver som skiljer sig mest i styrka och kvalitet. Öka mängden cayennepeppar för mer hetta.

Det här är en variant på ett grundrecept på tacokrydda utan socker från Airam och Dahlqvists kokbok som kom ut 2009 och som jag blandat på ett ungefär sen dess.





INGREDIENSER

1.5 tsk salt
4 tsk paprikapulver
4 tsk chilipulver
2 tsk vitlökpulver
2 tsk mald spiskummin
2 krm cayennepeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1 Bara att blanda ihop och smaka av några gånger!