

Patatkruiden maken

Recept: Patatkruiden

Zelf patatkruiden maken is eenvoudig, voordelig en ontzettend lekker. Met dit recept geef je je friet of aardappelschijfjes die typische snackbarkruiden smaak, maar dan zonder onnodige toevoegingen. Zo weet je precies wat je eet en kun je de kruidenmix helemaal naar jouw smaak aanpassen.

Ingrediënten voor patatkruiden

- 2 theelepels paprikapoeder (zoet)
- 1 theelepel uienpoeder
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 1 theelepel kerriepoeder
- 1 theelepel [kurkuma](#)
- ½ theelepel zwarte peper
- ½ theelepel cayennepeper (optioneel, voor extra pit)
- ½ theelepel zout (meer naar smaak toevoegen)
- ½ theelepel suiker (zorgt voor een lichte zoete balans)

□ **Tip:** Voeg voor een kruidige twist een beetje gedroogde oregano of tijm toe.

Bereiding

1. Doe alle kruiden in een kommetje.
2. Meng ze zorgvuldig door elkaar tot een egale kruidenmix.

3. Bewaar de kruiden in een afsluitbaar potje of een strooibusje.
4. Strooi de kruiden direct over warme patat of friet, zodat ze goed blijven plakken.

Zo eenvoudig maak je je eigen patatkruiden!

Waar kun je patatkruiden voor gebruiken?

Deze kruidenmix is niet alleen heerlijk op patat of friet, maar ook op:

- **Aardappelschijfjes** uit de oven
- **Zoete aardappelfriet**
- **Gebakken aardappeltjes** in de pan
- **Snackgroenten** zoals bloemkoolroosjes of courgette uit de oven

Het mooie van dit recept is dat je zelf kunt spelen met de hoeveelheden. Hou je van pittig? Voeg dan meer cayennepeper toe. Liever mild? Laat de cayenne weg en gebruik extra paprikapoeder.

Waarom zelf patatkruiden maken?

Veel kant-en-klare kruidenmixen bevatten smaakversterkers zoals E621, of onnodig veel zout. Door zelf patatkruiden te maken, bepaal jij de kwaliteit en samenstelling. Bovendien is het vaak goedkoper én gezonder dan de supermarktvariant.

Daarnaast is het leuk om een potje zelfgemaakte patatkruiden cadeau te geven. Vul een mooi glazen potje, plak er een etiket op en je hebt een origineel en persoonlijk cadeautje.

Handige bewaartips

- Bewaar de patatkruiden in een luchtdicht potje.

- Zet het potje op een koele, droge plek, bijvoorbeeld in een keukenkastje.
- Zo blijft de kruidenmix tot wel 6 maanden goed op smaak.

Wil je het recept nog specialer maken? Voeg dan een snufje gerookt paprikapoeder toe. Dit geeft je friet een heerlijk rokerige smaak die je normaal alleen bij de snackbar proeft.