

# Tacokruiden

zijn in het buitenlandse gerechtenschap in elke grote supermarkt wel te vinden. Echter, een zakje kost inmiddels meer dan twee euro. Tsja, denk ik dan, eigenlijk wel een beetje duur, want hoeveel zit er nou eigenlijk in? Een schamele 28 gram, net genoeg voor één keer met z'n vieren Mexicaans eten.

Dus ben ik eens op het internet gaan zoeken gegaan naar de samenstelling van deze pittige kruidenmix. Er gaat een wereld voor je open.

Op internet zijn veel mixen voor tacokruiden te vinden met een verschillende samenstelling en variërend van mild tot scherp. Het recept hier is een mix van alle varianten. Je kunt het naar wens aanpassen, maar wees voorzichtig!



Behalve de afzonderlijke kruiden, waarmee je gaat mixen, heb je een maatschepje nodig en als het kan een ouderwetse, elektrische koffiemolen. Het maatschepje noem ik bij de ingrediënten een eenheid. Je kunt ook een grote theelepel of een kleine desert lepel nemen. De koffiemolen gebruik je om de groene kruiden fijn te malen.



## Ingrediënten

- 3 eenheden chilipoeder
- 3 eenheden gemalen komijn
- 3 eenheden (scherpe) paprikapoeder
- 1 eenheid zwarte peper
- ½ eenheid zout
- ½ eenheid knoflookpoeder
- 2 eenheden gedroogde oregano

## Bereiden

Kruiden goed mengen. 6 Eenheden van deze kruidenmix is voldoende voor een pond vlees of gehakt.



Kruid met drie eenheden van de kruidenmix het gehakt of het vlees (bijvoorbeeld in reepjes gesneden biefstuk of kip) en zet dit twee uur in de koelkast. Braad gehakt of vlees in de koekenpan aan tot het niet meer rauw is en voeg vervolgens 12 eenheden water toe. Laat dit mengsel op gematigde hitte 10 minuten sudderen.

Nu heb je, buiten de andere ingrediënten, een lekkere vleesvulling voor tortilla's. Wist je overigens dat je tortilla's ook heel makkelijk zelf kunt maken? (Wordt vervolgd).

Eet smakelijk.

**Karin Mollee**