

## Hjemmelaget tacokrydder

- 3 spiseskjeer chilipulver uten salt
- 2 ½ teskjeer knuste chiliflak
- 2 ½ teskjeer tørket oregano
- 2 spiseskjeer spisskummin
- 2 spiseskjeer paprikapulver
- 2 ½ teskje hvitløkspulver
- 2 spiseskjeer havsalt
- 2 teskjeer sort pepper

Bruk inntil 1 spiseskje av dette tacokrydderet til 400 gram karbonadedeig.

Oppbevar tacokrydder i et glass med lokk.