



GENERELL

Mexikansk kryddblandning

Kock: **Todd English** Tid: **5 min** Portioner: **1**



Jag älskar att använda den här kryddblandningen när jag gör min revbenschili eller bara att strö över grillat kött till tacos. Den adderar en subtil mängd smak till kyckling, nötkött och kyckling.



INGREDIENSER

2 msk mald koriander
2 msk krossade blandade chiliflarn
2 msk ancho chilipulver
2 msk mald spiskummin

GÖR SÅ HÄR

1

Blanda ihop de fyra ingredienserna i en liten skål och för sedan över kryddblandningen i en lufttät skål eller behållare. Lagra i rumstemperatur i upp till en månad.