

Indiske produkter fra Masalamagic

Masalamagic byr på et variert utvalg av krydder, indiske sauser og tilbehør. Alle produktene er basert på naturlig olje, urter og krydder. – De er laktose- og glutenfrie og har en autentisk indisk smak basert på mine oppskrifter. Produktene passer til kokeboken «Indisk mat på norske fat» Vi ønsker å gi kunden fleksibilitet til å lage rettene så sterke/milde som de ønsker, og bruke foretrukne råvarer slik at man kan fortsette det indiske mateventyret på sitt eget kjøkken, sier Niru Kumra.

Paste er laget av krydder, urter og olje som er knust til fin saus. Chili, lime/eddik og olje har en konser-



verende effekt og gir en naturlig lang holdbarhet ved oppbevaring i kjøleskap når åpnet.

Masalamagic Curry Paste (2,7 kg) gir deg en sterk indisk curry, som er en av de meste kjente indiske sausene.

Masalamagic Koriander Paste (2,7 kg) har smak av koriander, kokos og chili.

Med **Masalamagic Tandoori Paste** kan du lage tandoori-retter. Ved å blande paste med yoghurt lages en smakfull marinade som gjør kjøtt/fisk ekstra mørt.

Masalamagic Papadam med spisskummen: Papadam er laktose- og glutenfritt indisk flatbrød laget av linsemel, tilsatt spisskummen. Disse kan brukes som forrett til

suppe, salat, taco eller som tilbehør til våre eksotiske chutneyer. Prøv de også som sunn snacks til Masalamagic Raita miks eller som smakfull kjeks til ostebordet.

Masalamagic Raita Miks: Raita Miks blandes med 5 dl kefir. Deretter lar du det stå 10-15 minutter, og det er klart til servering. Raita er full av smak uten å være sterk. Anbefales som saus til grillmat, tapas, fisk/ kjøtt, eller som dip

til grønnsaker og våre glutenfrie papadam.

Chutney betyr mos eller puré laget av frukt og grønnsaker. Pickle er frukt eller grønnsaker lagt i olje og eddiklake. Disse brukes som smakstilsetning og tilbehør til alle slags måltider. Chutney piffer opp alle slags retter, kalde som varme, og brukes som tilbehør til indisk mat eller pizza, smørbrød, tapas, grillmat og papadam. Godt til ost og kjeks! Fri for gluten og laktose. Kun 1-2 ts er nok som serveringsporsjon.

Masalamagic Mango and Lime Chutney (2,7 kg): Mango and Lime Chutney har smak av mango og lime, tilsatt spisskummen og andre krydder. Passer til kjøtt/kylling. **Masalamagic Special Mango Chutney (2,7 kg):** En blanding av søtt, sterkt og bittert med mango, ingefær og timian. Anbefales spesielt til fisk og ost.

Masalamagic Tamarind and Date Chutney (2,7 kg): Laget av tamarind og dadler. Smak av både søtt og surt. Prøv den til pasta, i wok eller til fritert mat som pommes frites eller vårruller.

Masalamagic Chili Pickle (2,3 kg): Chili Pickle er for deg som tåler indisk styrke! Her er friske, grønne chili lagt i olje og krydderlake. Passer til alt som trenger ekstra piff om det er suppe/ gryterett eller direkte på middagstallerkenen.

Masalamagic Mango Puré (850 gr hermetisk boks): Indisk mango er kjent for sin fantastiske aroma og naturlig søte smak. Masalamagic Mango Puré er av typen Kesar som passer til Mangolassi, smoothie, forskjellige



desserter, drinker eller rett og slett som tilbehør til is og frukt.

Masalamagic Kikertemel: Kikertemel er et glutenfritt og proteinrikt mel laget av bukkerter, også kalt gramlinser, som i tillegg til indisk retter kan brukes til jevning av suppe, saus og glutenfri bakst. Prøv til glutenfrie naan.

Nettside: Masalamagic.no



Peppes åpner med ny stil

Med en helt ny røff og rustikk stil åpnet Peppes Pizza mani desember en ny restaurant i andre etasje nederst i Karl Johans gate i Oslo.

Petter Abrahamsen, som driver RISS Interiørarkitekter, som står bak utformingen av den nye Peppes-restauranten i Oslo, regner med at den nye stilen nå skal ruller ut i andre Peppes-restauranten.

«Ni måneder etter en lang og innholdsrik USA-tur er Peppes' nye restaurantkonsept født. Helhet, konsistens og relevans er resultatet av en grundig gjennomgang av Peppes DNA. Røft, rustikt ungt, urbant og med tydelige gener fra fødelandet», heter det på hjemmesiden til RISS Interiørarkitekter.

BOCUSE D'OR

Klare for Bocuse d'Or Europe

De 20 landene som er klare for Bocuse d'Or Europe, som arrangeres i Stockholm 7. og 8. mai neste år, er nå klare.

I følge Bocuse d'Or sin Facebook-side var det lange diskusjoner før organisasjonskomiteens leder Mathias Dahlgren presenterte



Ørjan Johannessen er Norges deltaker i Bocuse d'Or (Foto: Impulsfoto)

den endelige listen.

Ørjan Johannessen, som er Norges deltaker, representerte også Norge i Bocuse d'Or Europe i Brussel i 2012. Da ble det seier. I den globale finalen i Lyon i januar i år gikk det ikke like bra. Der endte det med fjerdeplass og trøstepremien «Beste fisk». Nå drar austevollingen til Sverige for å forsvare tittelen i EM, men det er i januar neste år det gjelder. Da ønsker nok ikke Ørjan å havne utenfor pallen.

Ørjan Johannessen skal kjempe mot kokker fra disse nasjonene: Belgia, Bulgaria, Danmark, Estland, Finland, Frankrike, Island, Luxembourg, Nederland, Norge, Russland, Spania, Storbritannia, Sverige, Sveits, Tyrkia, Tyskland, Ungarn og Østerrike.

Dette er for øvrig oppgaven de konkurrerende kokkene skal gjennom:

Fisk

- Sei med blåskjell og østers servert på tallerken til 14 personer.

Kjøtt

- Helt svinelår med svinelabb, svinelod og svinetarm servert til 10 personer på fat og 4 på tallerken.