



Street Food

BY HAN

BEREIDINGSWIJZE INDIAANSE BOX

SOUIS
Premium Home Dining

BEREIDINGSWIJZE VOOR : *Butter Chicken, Korma Gamba, Dal Makhani, Paratha, Indiaanse Rijst en Indiaanse Kikkererwten*

IN DE OVEN

1. Verwarm oven voor op 160 graden.
2. Plaats de product in zijn geheel in de oven zonder de folie te verwijderen en verwarm voor 15 minuten.
3. Strooi de bijbehorende topping over het gerecht.

IN DE MAGNETRON

1. Bij een magnetron van 700 watt: Plaats de product in de magnetron zonder de folie te verwijderen en verwarm voor 2 minuten en 30 seconden.
2. Strooi de bijbehorende topping over het gerecht.

BEREIDINGSWIJZE VOOR : *Mint en koriander saus, rode ui compote, tamarinde en dadel chutney*

Haal de sauzen en dips op tijd uit de koelkast laat het tot kamertemperatuur komen voor het serveren.

BEREIDINGSWIJZE VOOR : *Papadum*

Klaar om te serveren.

INDIAANSE BOX

INHOUD

SOUS
Premium Home Dining

GERECHTENOMSCHRIJVINGEN EN ALLERGENEN

- **1. BUTTER CHICKEN**  

Een boterzachte kip in een kruidige, romige saus met fluweelzachte smaak. Het gerecht vindt zijn oorsprong in Noord-India, in Amritsar om precies te zijn. Volgens de legende maakten de chef-koks daar kip-tikka met grote hoeveelheden boter om trouw te blijven aan hun Punjabi-roots. Maar daar stopten ze niet: ze voegden meer boter toe als garnering en noemden het Butter Chicken (of murgh makhani).
Als topping: zure room
- **2. DAL MAKHANI**  

Dal Makhani is een populaire, zeer smakelijke, romige curryschotel op basis van zwarte linzen, afkomstig uit de regio Punjab in India. Dit smaakvolle gerecht is een combinatie van langzaam gegaarde hele zwarte linzen, boter en room in een ingedikte curry op basis van tomatensaus, op smaak gebracht met de aromatische kruiden.
Als topping: koriander en rode peper.
- **3. KORMA GAMBA**   

Garnalen Korma is een rijk en romig Noord-Indiaas gerecht gemaakt met garnalen die worden gekookt in een romige saus op smaak gebracht met amandelen, cashewnoten en kruiden. De garnalen geven de korma een unieke en smaakvolle smaak die zowel hartig als licht zoet is. De saus voor Garnalen Korma is gemaakt met room, yoghurt, amandelen, cashewnoten en een mengsel van kruiden. Hierdoor krijgt de korma een rijke en romige textuur die perfect is voor een speciale gelegenheid.
Als topping: cashewnoten kruim.
- **4. INDIAANSE KIKKERERWTEN** 

Mild pikante gebakken kikkererwten aangemaakt met komijn..
- **5. PARATHA**  

Indiaans flatbread om heerlijk samen met de gerechten te eten.
- **6. PAPADUM**  

Met deze lichte, krokante, kruidige crackertjes kun je perfect mee dippen.
- **7. INDIAANSE RIJST** 

Gestoomde basmati rijst met komijn
- **8. MINT EN KORIANDERSAUS**

Deze saus van munt en koriander is een van de meest voorkomende saus in India. Je kunt het als een dipsausje gebruiken of op het gerecht scheppen voor extra frisheid.
- **9. RODE UI COMPOTE** 

Compote van rode ui voor op de gerechten om extra smaak toe te voegen.
- **10. TAMARINDE EN DADEL CHUTNEY** 


Geniet van de heerlijke gerechten samen met een vleugje zuur van de tamarinde en de zoetheid van dadel in deze tamarinde dadelchutney. Kortom: een heerlijke dipsaus.

 Lactose

 Schaaldieren

 Gluten

 Sulfit

 Noten

 Pinda