

Grillet Tandoorilaks på spyd (1 personer)

Forberedelse

Tandooripaste og youghurt mikses lett. Laksen kuttes i passe store grillstykker og vendes i marianden. Tres på grillspyd. La stå i 45 minutter. Grønnsakene, hvitløk og ingefær vendes i currypasten tilsatt olivenolje. Tres på grillspyd. La stå i 30 minutter. Før steking saltes spydene. Grilles i ovn eller på grill etter ønske. Ris tilberedes som anvist på pakken. Hakket, fersk koreander mikses sammen med risen like før servering. Patak's Mango Chutney og youghurt naturell mikses sammen og serveres ved siden av.



Produkter

Patak's Tandoori Paste	0,01
	kg
Curry Paste Mild *(Sennep,kan inneholde spor av	0,01
Nøtter,Mandler,Peanøtter)	kg
Sweet Mango Chutney *(kan inneholde spor av	0,03
Nøtter,Hasselnøtter,Kasjunøtter,Macademiannøtter,Mandler,Pekannøtter,Peanøtter,Pekannøtter,Pistasienøtter,Valnøtter,Sennep)	kg
Gaea Kritsa Extra Virgin olivenolje	10 ml
Basmatiris	0,05
	kg
Youghurt naturell	0,050 l
Laksefilet	0,1 kg
Hvitløk, hakket	0,005
	kg
Ingefær, hakket	0,005
	kg
Paprika Rød Grillet	0,03
	kg
Grillet Squash	0,03
	kg
Villsoppblanding	0,03
	kg
Salt, grovkornet	
Frisk koreander, hakket	0,005
	kg

*Allergener