

Bollywood Raita (1 personer)

Forberedelse

Rør sammen alle ingredienser. Raitaen kan gjerne stå en stund på kjøøl før servering, for at smaken skal få satt seg. Serveres som dip i skål med nanbrød og papadums.



Produkter

Sweet Mango Chutney *(kan inneholde spor av	0,025
Nøtter,Hasselnøtter,Kasjunøtter,Macademiannøtter,Mandler,Palmekøtter,Peanøtter,Pekannøtter,Pistasienøtter,Valnøtter,Sennep)	kg
Koriander, frisk, hakket	0,002
	kg
Hakkede mynteblader	0,002
	kg
Matyogurt	0,1 l

*Allergener