



Green Jalfrezi (1 personer)

Forberedelse

Basmatiris tilberedes etter anvisning på forpakningen, men kokes i utblandet kyllingbuljong istedenfor vann. Poteter deles i fire deler, og kokes ferdig i dampovn til de er ferdig. Mikses med Artisjokkbåter, grillet paprika og blomkål. Fres den hakkede løken. slå deretter over Jalfrezie-saus og kokosmelk. Legg opp i grønnsakene, la småkoke under lokk i noen minutter. Sped eventuelt ut med mer kokosmelk om du synes det er for hot. Smaksett med limesaft, salt og pepper, toppes med frisk koriander. Serveres sammen med Basmatiris, raita, mango chutney, papadums og nanbrød!



Produkter

Jalfrezi Saus, 2x2,2 ltr, Pataks	0,1 l	
Kokosmelk Premium 75%	0,03 l	
Limejuice RealLime	0,010 l	
Basmatiris	0,05 kg	Tilbered som anvist
Kyllingfond *(Selleri)	0,004 l	Blandes med vann
Sweet Mango Chutney *(kan inneholde spor av	0,03 kg	
Nøtter,Hasselnøtter,Kasjunøtter,Macademiannøtter,Mandler,Pekannøtter,Peanøtter,Pekannøtter,Pistasienøtter,Valnøtter,Sennep)		
Nanbrød *(Gluten,Hvete gluten)	65 g	
Artisjokk antipasta	0,04 kg	
Paprika Rød Grillet	0,04 kg	
Blomkålhoder	0,03 g	
Poteter	0,03 kg	
Løk, hakket	0,03 kg	
Koriander, fersk	2 g	

*Allergener