

Tandoorilaks (1 personer)

Forberedelse

Bland tandoori paste, olje, hvitløk, mynte og youghurt. Mariner laksefiletene i youghurtblandingen i 20-30 minutter. Tilbered ris som anvist, varm Kormasausen.

Stek laksen i ovn eller på grill og server med limebåter, jasminris og kormasaus!



Produkter

Patak's Tandoori Paste	0,0175
	kg
Extra virgin olivenolje	0,006 l
Blue Dragon Minced Garlic	1 g
Yoghurt naturell	0,25 dl
Mynte, frisk, hakket	1 g
Laksefilet uten ben	0,1 kg
Paradiso Jasminris	0,1 kg
Limejuice RealLime	0,02 l
Pataks Korma saus	0,100 l

**Allergener*