

AROMATISK • VÄRMANDE • FYLLIG • ÄKTA SMÅK

GARAM MASALA

KLASSISK INDISK GRYTA

Garam Masala är hjärtat i indisk matlagning. En varm och aromatisk kryddblandning som ger djup, balans och en oemotståndlig smak. Perfekt till grytor, lamm, kyckling, linser och grönsaker.

INGREDIENSER (4 PORTIONER)

- 500 g kyckling, lamm eller grönsaker
- 2 msk Garam Masala krydda
- 1 gul lök
- 2 vitlöksklyftor
- 1 bit ingefära (riven)
- 2 tomater
- 2 dl yoghurt eller kokosmjölk
- 2 msk olja eller ghee
- Salt efter smak
- Färsk koriander (valfritt)



HETTA:
MILD TILL
MEDELSTARK



TID:
40 MINUTER

GÖR SÅ HÄR

- 1 Värm oljan i en gryta.
- 2 Stek lök, vitlök och ingefära tills de blir mjuka.
- 3 Tillsätt köttet eller grönsakerna och bryn runt om.
- 4 Tillsätt Garam Masala krydda och rör om ordentligt.
- 5 Tillsätt tomater och yoghurt/kokosmjölk. Blanda väl.
- 6 Låt sjuda på låg värme i 25-30 minuter tills rätten är genomkokt och smakerna har satt sig ordentligt.
- 7 Smaka av med salt. Garnera med färsk koriander och servera.

SERVERA MED



BASMATIRIS



NAANBRÖD



SALLAD

Varm, aromatisk
och oemotståndligt
god!

100% NATURLIGA
INGREDIENSER
UTAN TILLSATSER
HÖG KVALITET



Perfekt till en
mustig middag
med familj och
väänner!

TIPS FRÅN KRYDDHUSET

Vill du ha en ännu djupare smak?
Tillsätt en nypa saffran, lite citronjuice
eller rosta Garam Masala lätt i torr
panna innan du använder den.



NATURLIGA RÅVAROR
UTVALD KVALITET



SMÅ DETALJER
STOR SMÅK

Kryddhuset - kryddor för
livet och smaken.



GARAM MASALA KRYDDA
- ÄKTA SMÅK FRÅN INDIEN

89 KR
100 G

KÖP ONLINE PÅ
WWW.KRYDDHUSET.NU

