

AROMATISK • VÄRMANDE • FYLLIG • ÄKTA SMÅK

TANDOORI MASALA

KLASSISK INDISK GRYTA

Tandoori Masala är en smakrik kryddblandning inspirerad av Indiens tandoorkök. Den ger en **rökig, varm och aromatisk smak** som passar perfekt till kyckling, lamm, grönsaker och mustiga grytor.

INGREDIENSER (4 PORTIONER)

- 500 g kyckling, lamm eller grönsaker
- 2 msk Tandoori 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:
45 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 Tandoori Masala krydda och rör om ordentligt.
- 5 Lägg i 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



TIPS FRÅN KRYDDHUSET

För en extra autentisk smak – marinera köttet med yoghurt, citron och lite Tandoori Masala i minst 1 timme innan tillagning. För en rökig touch, tillsätt en nypa rökt paprika eller använd kolrök (dhungar) i grytan.



Perfekt till en
mustig middag
med familj och
väänner!



NATURLIGA RÅVAROR
UTVALD KVALITET



SMÅ DETALJER
STOR SMÅK

Kryddhuset – kryddor för
livet och smaken.



TANDOORI MASALA KRYDDA
– ÄKTA SMÅK FRÅN INDIEN

89 KR
100 G

KÖP ONLINE PÅ
WWW.KRYDDHUSET.NU

