Indian dahl met basmatirijst & yoghurt

en attente de traduction Française



Ingrédients

- 1kg Ardo Veggie mix Indian Style
- 1kg Ardo Tricolore linzen mix
- 1.5kg Ardo Basmatirijst
- 1,5l kokosmelk
- Verstegen Kerriepoeder
- 125g Ardo kruidenmix op Aziatische wijze
- Zonnebloemolie
- Naan
- Alpro Plantaardig alternatief voor Yoghurt, Natuur zonder suikers

Méthode

1. Stoof de kruidenmix op Aziatische wijze aan in de zonnebloemolie, voeg de kerrie toe en laat even stoven.
2. Voeg de kokosmelk toe en laat sudderen.
3. De Tricolore linzen mix en de veggie mix indian style mogen er ook bij.
4. Warm de basmatirijst op in de steamer.

5. Serveer de Dahl met de basmatirijst, naan en plantaardige Yoghurt.

Cette recette est de ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be