

Forret:

Små scampi ruller på spinat salat

16 stk rå scampi rejer

8 stk forårsrulle dej (dem i rød pakke)

1 forårsløg (meget fintsnittet)

½ tsk frisk revet ingefær

Lidt limesaft

1 tsk hakket koriander eller dild.

100 gr små spinatblade(vaskes og aftørres)

dressing

2 spsk limesaft, 2 spsk sesamolie, 1 tsk sesamfrø (sorte eller ristede)

Salt og peber til krydring

Neutral raps olie til stegning

Evt. lidt sweet chili sauce som ekstra dip

Scampirejerne befries for tarmen, hakkes fint med en kokkekniv, blandes med forårsløg, lidt limesaft, reven ingefær og krydres med salt og peber, massen fordeles på de 8 forårsrulle dejstykker og lægges så den kan rulles som en cigar, steges gyldne på en varm pande i rapsolie

Salaten kommes i en skål overhældes med dressing og det hele vendes nænsomt sammen.

Anretes på midten af en tallerken og derpå lægges de varme frisk stegte scampi ruller. Der serveres gerne ssweet chili sauce til som dip.

Butter chicken med Naan brød og Dhal

Garam Masala Krydderiblanding (benyt alternativt ca. 8 tsk færdigblandet)

- ✓ 3 tsk knust spidskommen,
- ✓ 3 stk kardemomme kapsler (stødt er også helt fint)
- ✓ 7 stk nelliker (stødt er også helt fint)
- ✓ 2 tsk sort peber
- ✓ 1 tsk kanel
- ✓ 1 tsk stødt muskatnød
- ✓ 1 tsk chili (du giver den bare gas, hvis den skal være stærkere)
- 1 stk hele tørrede chili (valgfrit)

Marineret Kylling

- 1 kylling af go kvalitet
- 6 spsk yoghurt
- 1/3 dele Garam Masala

Butter Sauce

- 75 gram smør
- 1/4 liter fløde
- 140 gram tomatpure
- 1 spsk fint revet hvidløg
- 1 spsk fint revet ingefær
- ✓ 1 tsk gurkemeje
- ✓ 1 tsk stærk paprika
- ✓ 1 tsk salt
- ✓ 3 stk laurbærblade
- 2/3 dele Garam Masala (resten)

Tilbehør

- Naan brød
- Frisk koriander
- Marineret Kylling

Skær kyllingen i mundrette stykker

Bland kylling, yoghurt og 1/3 af krydderierne mindst 3 timer før du spiser den endelig tilberedning, men gør det gerne aftenen før eller om morgenen. Den marinerede kylling steges af på en pande.

Butter Sauce

1. Smid smøret i en opvarmet dyb pande eller gryde.
2. Tilsæt hvidløg og ingefær og svits det godt af.
3. Tilsæt tomatpure og lad det svitse med.
4. Tilsæt de resterende ingredienser og lad det koge let ind ved svag varm.

Tilsæt den marinerede og svitsede kylling, og lad det hygge sig ved svag varme mens du koger risene færdigt.

Naan brød:

150 gr. Lunkent vand, 25 gr gær, 50 gr afklaret smør, 100 gr yoghurt 10 %, 1 æg, 1 tsk sukker, 1 tsk salt, 400 gr go hvedemel, lidt olivenolie, sesamfrø eller nigellafrø til at drysse med

Vej vandet af og kom det i en skål til røremaskinen. Smuldr gæren i og rør den ud med en ske. Tilsæt så smeltet smør (pas på den ikke er så varm, at den slår gøren ihjel), yoghurt, et æg, sukker og salt. Sæt skålen på røremaskinen, monter dejkrogen på og rør det sammen. Rør derefter gradvist hvedemelet i dejen, og ælt den igennem ved middel hastighed i cirka otte minutter.

Beklæd skålen med husholdningsfilm og et viskestykke, og lad dejen til dine naanbrød hæve i cirka en time til dobbelt størrelse.

Vej vandet af og kom det i en skål til røremaskinen.

Smuldr gæren i og rør den ud med en ske.

Tilsæt så smeltet smør (pas på den ikke er så varm, at den slår gøren ihjel), yoghurt, et æg, sukker og salt.

Sæt skålen på røremaskinen, monter dejkrogen på og rør det sammen.

Rør derefter gradvist hvedemelet i dejen, og ælt den igennem ved middel hastighed i cirka otte minutter.

Beklæd skålen med husholdningsfilm og et viskestykke, og lad dejen til dine naanbrød hæve i cirka en time til dobbelt størrelse.

fire lige store stykker, der hver vejer knap 200 gram. Lad dem hvile 20 minutter på bordet. Tag dejen ud på et meldrysset bord og spænd den op. Del i

Læg imens en bagesten eller lignende i ovnen, som tændes på 250 grader over- og undervarme. Lad ovnen blive gennemvarm. Man kan også bage det på en pande

Du skal nu bage to naanbrød ad gangen - mere er der ikke plads til i ovnen. Træk dejkuglerne lidt aflange og nærmest dråbeformede, så dejen er cirka en centimeter tyk, men tykkere i kanten end på midten.

Læg dem på en pizzaspade eller lignende, der er drysset med lidt mel. To styks i alt. Pensl med olivenolie og drys med sesamfrø.

DAL .

Vip forsigtigt dine naanbrød ind på bagestenen i ovnen, og bag dem i cirka ni minutter. Tages ud og køles af på en rist, mens du bager de sidste to indiske brød.

2 fed stort hvidløg
2 ½ løg alm zitauer i tern 1x1 cm
175 g tomatpuré
100 g røde linser
3 dl grøntsagsbouillon
2 dl kokosmælk
½ spsk citronsaft
5 cm frisk ingefær
olivenolie til stegning

100 gr. Gulerødder, 100 gr. Selleri, 100 gr jordskokker i tern på 1x1 cm

Krydderblanding:

1 tsk Friskkværnet peber
et godt drys revet muskatnød
½ stjerneanis
1 ½ tsk spidskommen
½ tsk nellike
1 laurbærblad
1 tsk kardemomme
1 tsk stødt kanel
1 ½ tsk stødt koriander
salt

Kom kokosmælk i en gryde for sig selv og reducer ind til cirka halvdelen. Imens ristes de tørre krydderier og tomatpuré på en tør pande i et minuts tid, før olie, hakket hvidløg, løg og grøntsager tilsættes. Lad det simre under omrøring. Ca 2 min

De røde linser skylles i koldt vand og vendes i den ristede krydderblanding.

Når kokosmælken er reduceret til den ønskede mængde, tilsættes linserne og vandet, og det hele simrer 30 – 45 minutter.

Når linserne er møre, smages det til med revet ingefær og citron.

Til allersidst smages dahlen til med salt, inden den serveres med friske krydderurter(koriander, mynte), yoghurt 10 %.