

Soenil Bahadoer

Casual comfort box

INSTRUCTIES (Zie ook de video)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat alles op kamertemperatuur komen.
2. Verwarm de oven voor op 180 graden.
3. Zoek bij alle gerechten een mooi bord of een schaalpje.
4. Leg de aloo ki tarkari in de voorverwarmde oven. Leg deze 10 minuten op een rooster. Serveer op een voorverwarmd bord met een lepel van de koriander-munt chutney. Schep de cassavesoep in en kopje en verwarm dit in de magnetron voor twee minuten op 750 watt (mag ook in een pan). Leg de rijstkrokant mooi in het midden van de soep.
5. **Zet de soep, de aloo ti tarkari en de chips op tafel als eerste deel van het diner.**
6. Breng een pan met water aan de kook. Doe het vuur uit en leg de zakjes gevogelte in kokosmasala, de gevogelte pootjes en de bakabana crème in de pan. Laat deze verwarmen voor 5 minuten.
7. Giet de zoetzure komkommer en radijs af. Rol de komkommer op en leg deze met de radijs, zoals de foto, op het bord.
8. Druk de pootjes in het peyeh krokant zodat deze mooi zijn bedekt.
9. Spuit een grote stip bakabana crème op het bord en leg hier de gevogelte in kokosmasala op. Leg hier een pootje tegenaan.
10. **Serveer dit gerecht als tweede deel met de zoetzure komkommer en radijs.**
11. Verwarm de kip masala in een pan op laag vuur. Kook de kwarteleitjes voor 3 minuten. Let op dat het water niet te hard kookt en leg de eitjes voorzichtig in het water. Pel terwijl ze in koud water liggen.
12. Verwarm de roti voor 1,5 minuten op een mooi bord in de magnetron op 900 watt (of in een pan). Vouw alles in de roti zoals op de foto.
13. Schep de bruine bonen in een bakje en leg deze in de magnetron voor 2 minuten op 750 watt.
14. **Serveer de roti met de bruine bonen als derde deel van het diner, Fijne avond toegewenst!**

SOENIL BAHADOER



Zoetzure komkommer en radijs



Bruine bonen



Chutney



Aloo ki tarkari



Cassavechips



Bananenchips



Peyeh krokant



Gevogelte



Pootje



Baka
banacrème



Roti



Kip masala



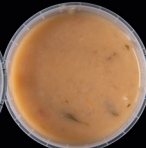
Kousenband



Kwartelei



Rijstkrokant



Cassavesoep

cooklikeachef collection