

Veggie mix Indian style, mangochutney en yoghurt dip



Ingrediënten

- 3kg Veggie mix Indian style Ardo
- 400g Komkommer Ardo
- 200g Mango Ardo
- 30g Sjalot Ardo
- 20g Koriander Ardo
- 10g Lookblokjes Ardo
- 5g Gemberblokjes Ardo
- 5g Rode chiliblokjes Ardo
- 250g Alpro Greek style
- 1el witte wijnazijn
- 2el water
- 50g suiker
- 1 steranijs Verstegen
- 10 stukken naan brood
- 1/2tl komijnzaad gemalen Verstegen
- 1/2tl korianderzaad gemalen Verstegen
- 1/2tl chilipoeder Verstegen
- olijfolie
- peper en zout

Methode

1. Verhit olie in een pan en fruit de mango, sjalotten, gember, chili en de helft van de look aan. Voeg de witte wijnazijn, water, suiker en steranijs toe en laat circa 30 minuten pruttelen op laag vuur.
2. Voeg op het einde een snuifje zout toe.
3. Meng de yoghurt samen met de gemalen komijn, gemalen koriander en de rest van de look.
4. Ontdooi en cutter de komkommer fijn en bestrooi met zout. Duw eventueel uit om extra vocht te verwijderen.
5. Meng de komkommer onder de yoghurt en voeg als laatste de koriander toe. Breng op smaak met peper en zout. Werk af met chilipoeder.
6. Warm de Veggie mix Indian style op volgens de instructies.

7. Besprenkel de naan met water en verwarm onder de grill. Serveer in aparte schalen.

**Dit recept is van
ARDO**

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be