

Tover met verrassende Indiase smaken!



India

World Grill Indian Tandoori

Ingrediënten: warme gember, chili, komijn en peper. Kardemom, anijszaad, nigellazaad, kurkuma, foelie, kaneel, kruidnagel, afgewerkt met ui, knoflook, tomaat, paprika en een vleugje citroensap. Enkel plantaardige oliën: raapzaad, zonnebloem en shea (= olie uit de pitten van de shea/karité boom).

Deze World Grill brengt de 'tandoori' tot leven. Dit is een Indische klei oven. De groenten wordt ingestreekt met een mengsel van peper, komijn, garam masala en yoghurt.

Mooie dieprode kleur typerend voor de tandoori keuken. Pittig en heel aromatisch. Rijke tekening van specerijen en kruiden.

Uiterst geschikt voor de oven, bbq en stoofpotjes.

Toepassingen:

- stoofpotjes
- alle soorten spiesjes
- bloemkool (topper)
- sweet potato
- rijst
- falafel
- tandoori pizza en pizzataart
- linzen en kikkererwten
- Perfect match met yoghurt, kokosmelk en room.
- Of in mayonaise.

Perfect match met yoghurt,
kokosmelk en room.
Of in mayonaise.



La magie
des saveurs
indiennes !



India

Ingrédients : gingembre, chili, cumin et poivre. Cardamom, graine d'anis, graine de nigelle, curcuma, macis, cannelle, clous de girofle, oignon, ail, tomate, paprika et un filet de jus de citron. Uniquement des huiles végétales : graine de colza, tournesol et karité (= huile des noyaux de l'arbre karité).

World Grill Indian Tandoori



Ce World Grill donne vie au "tandoor". C'est un four indien en argile. Les légumes sont enrobés d'un mélange de poivre, cumin, garam masala et de yaourt.

Belle couleur rouge profond typique pour la cuisine tandoori. Epicé et très aromatique. Riche en dessin d'épices et d'herbes.

Convient parfaitement au four, au barbecue et ragôts.

Se marie parfaitement avec du yaourt, le lait de coco et la crème ou dans la mayonnaise.

Applications :

- ragoût
- brochettes
- chou-fleur (top)
- sweet potato
- riz
- falafel
- tantoori pizza et tarte de pizza
- lentilles et pois chiches
- Se marie parfaitement avec du yaourt, le lait de coco et la crème culinaire ou dans la mayonnaise.

