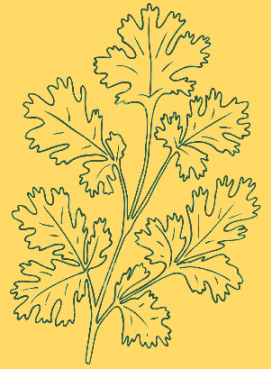


# Manjula

Dezemsvaart



Bel voor info:

0523-618144

## Workshop Indian cooking

### Voorgerechten

	Ber.- tijd	Kosten p.p.
<b>Dal Vada</b> Knapperige gefrituurde hartig hapje, boordevol koriander	15 min	€ 0,65
<b>Bhaji</b> (van ui, aardappel, groene banaan of aubergine) Vooraf doorgehaald in een beslag van maizena en linzen en vervolgens gefrituurd.	30 min.	€ 0,65
<b>Pakoda</b> Gefrituurde snack bestaande uit reepjes ui welke door een beslag is gehaald van kikkererwten bloem	15 min.	€ 0,35

### Bijgerechten

	Ber.- tijd	Kosten p.p.
<b>Chilli Chicken</b> Heet gekruide stukjes kip	30 min	€ 3,25
<b>Mutton Pepper Fry</b> Pittige curry met stukjes lamsvlees. Heerlijk bij de chicken biryani.	20 min.	€ 1,75
<b>Chicken Pepper Fry</b> Pittige curry met stukjes kip. Goed te combineren met Mutton Biryani.	20 min.	€ 3,35
<b>Fried Patato</b> Gebakken aardappels, Indian way	30 min.	€ 1,30

### Hoofdgerechten

<b>Mutton biryani</b> Rijstschotel met gekruide lamsvlees	1,5 uur	€ 10,50
<b>Chicken biryani</b> Rijstschotel met gekruide kip	1,5 uur	€ 6,45
<b>Ghee Rice</b> Rijst bereid met geklaarde boter	1 uur	€ 5,80
<b>Coconut Rice</b> Rijst met heerlijke kokosnoot smaak	45 min.	€ 3,90

### Nagerechten

<b>Rice Payasam</b> Heerlijk dessert van rijst in melk en Indiase kruiden	15 min.	€ 2,60
<b>Semiya Payasam</b> Heerlijk dessert van vermicelli in melk en Indiase kruiden	15 min.	€ 2,60

Hoofdgerecht wordt geserveerd met Raitha (yogurt dressing met koriander) en Papadum (duinne krokante gefrituurde schijf)

**KIES GEZAMENLIJK DE GERECHTEN VOOR DE WORKSHOP:**

**2 X VOORGERECHT; 1 X HOOFDGERECHT, 2 X BIJGERECHT EN 1 X NAGERECHT**