



DECEMBER VEG-MIX MENUBOX

3 gangen 2p. 50,- 1-12 t/m 20-12

VOORGERECHTEN

Mixed kebab

Vegetarische kebab uit de tandoor oven met gemengde Indiase specerijen

HOOFDGERECHTEN

'Chicken' masala (UIT INDIA specialiteit)

Vegetarische 'kip' (quorn) curry met Indiase vers gemalen kruiden

Vegetable korma

Een romig, licht zoet gerecht met cashewnoten,
groenten, fruit en lotus-zaad garnering

Naan peshawari (met mango, gemengde noten en kokos)

Garlic naan (Indiaas brood)

Geserveerd met Basmati rijst

DESSERT

Vegan Chocolate Carré (UIT INDIA specialiteit)

Mini vegan chocolade caramel lekkernij voor bij de koffie. (z.o.z.)

Alle gerechten zijn vegetarisch



OPWARM- EN SERVEER-INSTRUCTIES

Hartelijk dank dat je ervoor hebt gekozen om je favoriete lokale horeca te ondersteunen! We hopen je te verrassen met een all-Indian December 100% Veg-Mix Menu for two. Lekker veel variatie en makkelijk zelf op te warmen. Fijne feestelijke maaltijd gewenst!

Het voorgerecht kan 8 a 10 minuten op 200 graden op bakpapier in de voorverwarmde oven of op lage temperatuur in een pan met anti-aanbaklaag zonder deksel. Wel blijven draaien.

Alle hoofdgerechten kunnen 1 minuut in de magnetron. De doorzichtige containers zijn magnetron bestendig.

De roti en naan opwarmen in antiaanbak-koekenpan met deksel. Regelmatig draaien. In tosti ijzer of oven is ook mogelijk. Dan eerst licht bevochtigen.

De Vegan Chocolate Carré na het afhaken direct in de koelkast plaatsten zonder deksel en koud serveren bij de koffie.

Eet smakelijk! Je helpt ons enorm door enkele van onze recente Facebook berichten op je FB pagina te delen als je enthousiast bent over ons eten en onze pagina te liken!

www.uitindia.nl



Alle gerechten zijn vegetarisch