

Dal indio vegano con arroz Basmati y yogur



Ingredientes

Ingredientes para 10 porciones:

1 kg de veggie mix al estilo indio
Ardo

1 kg de mezcla de lentejas tricolor
Ardo

1,5 kg de arroz Basmati Ardo

1,5 l de leche de coco

Curry

125 g de mezcla de especias al
estilo asiático Ardo

Aceite de girasol

Modo de preparación

1. Sofríe la mezcla de hierbas al estilo asiático en el aceite de girasol, añade el curry y deja cocer un poco.
2. Agrega la leche de coco y deja hervir a fuego lento.
3. Las lentejas tricolor y el veggie mix al estilo indio también pueden integrarse.
4. Calienta el arroz Basmati al vapor.
5. Sirve el dal con el arroz Basmati, el pan naan y el yogur.

Alérgenos

Milk



We preserve nature's gifts