

12 x 75 g

**Belbona**  
HOUSE OF FLAVOURS

**32**

## MADRAS CURRY

*for herb lovers*

THE FRUITY CURRY WITH HIBISCUS FLOWERS  
FIJN - FIN - FINE

BIO



375140



### ONTDEK

Vanuit het zuiden van het verre India rechtstreeks in uw keuken: met de exotische smaken van de milde biologische Madras Curry tovert u authentieke gerechten voor groot en klein. Fruitig-warme noten kenmerken de biologische Madras Curry, die door zijn basis van kurkuma tot de gele curry's behoort. Het overtuigt door zijn milde smaak, waardoor ook beginners of kinderen kennis kunnen maken met de authentieke Indiase keuken. Door het klassieke mengsel kunt u de Madras Curry op verschillende manieren gebruiken, bijvoorbeeld in een Indiase pompoensoep. Tot de typisch Indiase gerechten die u met de biologische Madras Curry kunt bereiden, behoort ook een milde aardappelcurry of - zoals de naam al doet vermoeden - de Curry Madras met kip. Door de aanwezige componenten zoals kruidnagel en zoete foelie gaat deze curry melange ook goed samen met exotische combinaties met ananas en mango. De smaken van de Biologische Madras Curry kunnen met veel groenten worden gecombineerd, wat het bijzonder geschikt maakt voor veganistische of vegetarische fijnproevers. Een van onze favoriete recepten die zowel in de Indische keuken past, maar ook in andere contexten overtuigt, zijn de rijstbeignets met broccoli. Ze worden beschouwd als een vleesloze versie van de klassieke patty, dus kunnen ze worden geserveerd met salades of heerlijke dipsausjes zoals guacamole. Als u de pasteitjes wat pittiger wilt maken, raden wij u onze biologische harissa aan, waarvan de smaken bijzonder goed harmoniëren met die van de biologische Madras curry.

### INGREDIËNTEN

Kurkuma, fenegriekzaad, venkelzaad, komijnzaad, chilivlokken, kruidnagel, zwarte peper, knoflook, foelie.

### INFO

Geen allergenen.  
Bewaren op een koele en droge plaats.

### DÉCOUVREZ

Du sud de l'Inde directement dans votre assiette : avec les saveurs exotiques du doux curry biologique de Madras, vous pouvez concocter des plats authentiques pour petits et grands. Des notes fruitées et chaudes caractérisent le curry biologique de Madras, qui appartient à la famille des curry jaunes en raison de sa base de curcuma. Il sait convaincre par son goût doux, de sorte que même les débutants ou les enfants peuvent faire connaissance avec la cuisine indienne authentique. Grâce au mélange classique, vous pouvez utiliser le curry de Madras de bien des façons, par exemple dans une soupe de potiron indien. Parmi les plats typiquement indiens que vous pouvez préparer avec du curry de Madras biologique, il y a aussi un curry doux de pommes de terre ou - comme son nom l'indique - un curry de Madras avec du poulet. Grâce aux composants tels que les clous de girofle et le macis, ce mélange de curry se marie également bien avec des combinaisons exotiques d'ananas et de mangue. Les saveurs du curry biologique de Madras peuvent être combinées avec de nombreux légumes, ce qui le rend particulièrement adapté pour les végétaliens ou les végétariens. L'une de nos recettes préférées, qui s'inscrit à la fois dans la cuisine indienne mais séduit également dans d'autres univers culinaires, sont les beignets de riz au brocoli. Ils sont considérés comme une version sans viande de la galette classique, et peuvent donc être servis avec des salades ou de délicieuses sauces comme le guacamole. Si vous voulez épicer les galettes, nous vous recommandons notre harissa biologique, dont les saveurs s'harmonisent particulièrement bien avec celles du curry biologique de Madras.

### INGRÉDIENTS

Curcuma, graines de fenugrec, graines de fenouil, graines de cumin, flocons de piment, clous de girofle, poivre noir, ail, macis.

### INFO

Pas d'allergènes.  
Stocker dans un endroit frais et sec.



scan me