



### Komkommerraita

**Dit heb je nodig:** 1/2 geraspte komkommer - zout - 3 dl yoghurt  
- 1 eetlepel verse munt - 1 theelepel suiker - 1/4 theelepel gemalen komijn  
- versgemalen peper

**Zo maak je het:** rasp de komkommer fijn, bestrooi hem met zout en laat hem uitlekken. Klop de yoghurt en meng hem onder de komkommer, de fijngehakte munt, suiker en komijn. Breng de saus op smaak met peper.

## 1. Champignons met noedels en curry

**Klaar in 10 minuten**

**Dit heb je nodig voor 4 personen:** 500 g eiernoedels - 400 g champignons - 100 g shii-take - 100 g oesterzwammen - 4 dl kokosmelk - 3 à 4 eetlepels Medium Curry Pasta (Sharwood's)

**Zo maak je het:** kook de noedels 4 minuten en laat ze uitlekken. Roerbak de paddestoelen 5 minuten. Meng de kokosmelk en de Curry Pasta, verwarm en overgiet er de paddestoelen mee. Kook het geheel 5 minuten en roer er de noedels onder. Garneer eventueel met wat fijngesneden lente-uitjes, Spaanse pepertjes en stukjes limoen.

## 1. Tandoori kip

**Dit heb je nodig:** 6 eetlepels yoghurt of fjörkkaas - 6 eetlepels tandooripasta (Sharwood's) - 8 kippenbouten

**Zo maak je het:** 1. Meng de yoghurt onder de tandooripasta, voeg de kip toe en laat het geheel een nacht afgedekt onder in de koelkast marinieren.

2. Leg de bouten op de ovengril en bak ze ongeveer een halfuur in een op 180°C voorverwarmde oven. Keer ze eenmaal om.

**!Tip!** Dien eventueel op met een sausje van Sharwood's Green Label Mango Chutney waaraan je wat citroensap toevoegt en 1/2 fijngesneden Spaans pepertje.

## 2. Tandoori-scampi

**Klaar in een kwartiertje**

**Dit heb je nodig:** 25 g boter - 350 g gepelde scampi - 2 eetlepels Tandoori Pasta van Sharwood's  
- 6 eetlepels room - 2 eetlepels verse koriander  
- zout - citroensap



**Zo maak je het:** smelt de boter en roerbak er de scampi in. Meng de tandooripasta met de room en voeg het toe. Laat het 3 minuten sudderen en kruid met koriander, zout en citroensap.

## 2. Gele rijst

**Dit heb je nodig:** 3 koppen langkorrelige rijst - 1 mespuntje saffraan - 1 kaneelstokje - 4 kruidnagels - 3 geplette kardemons - 6 koppen water - 2 eetlepels ghee (zie sauzen en dips)  
- 3 eetlepels rozijnen

**Zo maak je het:** spoel de rijst en laat hem uitlekken. Meng de saffraan in een eetlepel kokend water. Doe de rijst in een pan samen met de saffraan, het kaneelstokje, de kruidnagels, de geplette kardemons, het water, de ghee en de rozijnen. Breng het geheel aan de kook, zet op een lager pitje en laat het ongeveer 8 minuten koken. Zet het vuur uit en laat de rijst nog 10 minuten stomen onder gesloten deksel.