



Elvea, een feest uit Italië

Tikka Masala Pasta



Ingredienten voor Personen

2	rode pepers ontpit en fijngesneden
2 teentjes	look gepeld en fijn gesneden
2 eetlepels	geraspte verse gember
1 theelepel	komijnzaad
1 theelepel	cayennepeper
1,50 theelepels	korianderzaad
1 eetlepel	gerookt paprikapoeder
2 theelepels	garam masala
2 eetlepels	tomatenpuree van Elvea of Elvea Pomo e legumi
2 eetlepels	arachideolie
0,50 theelepels	zout
2 eetlepels	amandelpoeder
1 eetlepel	geraspte kokos
1 bos	verse koriander

Bereiding

Rooster het koriander en komijnzaad in een hete pan tot de geuren vrijkomen.

Mix alle ingrediënten voor de pasta samen in een kleine foodprocessor of blender tot een gladde massa.

Bewaar de pasta in de koelkast of diepvries of gebruik meteen.

