



*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.

