



Surinaamse BBQ: Hindoestaanse BBQ wok

Ingrediënten

- 150 gram kousenband (stukjes)
- 90 gram Verstege Hindoestaanse kerriemarinade 657091
- 75 gram paprika (rood, in blokjes) 400522
- 500 gram rijst (gekookt) 400544
- 3 stuks alu bakjes 856662

Bereidingswijze

- Blancheer de kousenbandstukjes en koel deze terug.
- Vermeng de Hindoestaanse kerriemarinade met de gekookte rijst.
- Mix de kousenbank en de paprikablokjes door de rijst.
- Portioneer de rijst in de aluminium bakjes.

Consumentenbereidingsadvies:

Warm de Hindoestaanse BBQ wok op de grill of BBQ.

Serveertip:

De Hindoestaanse BBQ wok is erg lekker met een frisse fruitsalade.

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014