



Kochkurs – Part 1 „Odenwald trifft Indian Curry“

Programm:

Vorspeise / Fingerfood

Chicken Babs (gefüllte Blätterteigtaschen mit Hähnchen)

Veggi Babs (vegetarische Blätterteigtaschen)

Dips / Soßen

Zitronen – Dip

Koriander Chutney

BASIC

Basmati Reis – richtig kochen

Raita „Kerala“ (gelbes Jogurt Curry)

Papadam (Linsenkracker)

Hauptgänge

Kokos Chicken (Hähnchenbrust in feinem Kokos Curry a la Mama)

Beef Chef (Rindfleisch in würzigen Tomaten Curry a la Chef)

Veggi Palak (veganes Spinat - Gemüse Curry)

Masoor Daal (veganes Rote Linsen – Kokos Curry)

Dessert

Mango Lassi

Info / Preis:

Grundgebühr 45 € p.P.

+ 5 € Extra (6-9 Teilnehmer)

+ Materialkosten - Getränke vor Ort

Mitzubringen: Schürze, Messer, Tupperboxen

Get together 17.30 Uhr – Beginn 18.00 Uhr – Dauer ca. 4,5 Stunden

Veranstalter / Anmeldung:

KOCHSCHULE NEELA by Das Indische Haus

Thorsten Ubl – Kochschule Neela – Schillerstr.13 –

74921 Helmstadt **Bargen**

Mobil +49 (0) 171 / 8934456 - Tel. +49 (0) 6261 / 846 2222

info@dasindischehaus.de – TERMINE: www.dasindischehaus.de/kochkurse/

