

# Veggie Masala

2-3

- 2-3 spsk madolie eller smør
- 1 pose Veggie Masala spice mix
- 3 1/2 dl vand
- 2-3 store tomater i tern
- 1 pk Naan Bread

image/jpeg ikon [veggie\\_masala.jpg](#) [1]

<http://www.santamaria.dk/servlet/se.daddy.sm.web.servlets.RecipeServlet?c=2&p=r2...> [2]

- Svits Veggie Masala Spice Mix i madolie i et 1/2 minut. Tilsæt vand og kog linserne på middel varme under låg i 10-12 minutter. (Linserne er klar når de er bløde og lidt melede). Tomaterne skal tilsættes 1-2 minutter før tilberedningen er slut. Retten røres let sammen inden servering.
- Veggie Masala kan spises som en vegetarisk ret eller som tilbehør til et indisk måltid og gerne med Raita mix og Naan brød.
- Tip! Ønsker du retten mere fyldig kan der f.eks. tilsættes kogt broccoli eller blomkål.

[Share this](#) [3]

Portalen er leveret af [resolvd.dk](http://resolvd.dk)

---

**Kilde-URL:** <http://tamilskmad.dk/opskrifter/forret/veggie-masala-0>

## Links:

[1] [http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/veggie\\_masala\\_0.jpg](http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/veggie_masala_0.jpg)

[2] <http://www.santamaria.dk/servlet/se.daddy.sm.web.servlets.RecipeServlet?c=2&p=r2b&id=181>

[3]

[http://www.addtoany.com/share\\_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Fforret%2Fveggie-masala-0&linkname=Printervenlig%20PDF%20%7C%20Tamilskmad.dk](http://www.addtoany.com/share_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Fforret%2Fveggie-masala-0&linkname=Printervenlig%20PDF%20%7C%20Tamilskmad.dk)