

REPORTER



• Samiksha •



CHAPATI

RECEPT

actie

Voor ongeveer
20 Aloo Tikki-burgers



ALOO TIKKI-BURGERS

- | | |
|---|--|
| 10 grote aardappelen | • Schil de aardappelen en was ze. |
| Een snuifje zout | • Snijd ze in stukken en doe ze in een pot met water. |
| Een snuifje chili | • Kook de aardappelen tot ze zacht zijn. |
| ¼ lepel korianderpoeder | • Stamp de aardappelen fijn met een stamper. Doe dit als ze nog warm zijn. |
| ¼ lepel komijnpoeder | • Voeg alle kruiden toe, een snuifje zout en roer goed. Doe als laatste de bloem erbij. |
| 2 eetlepels bloem | • Vorm met deze vaste puree ronde bolletjes en druk ze wat platter tot een burger. |
| Olie of boter om in te bakken | • Maak ze niet te dun, anders vallen ze uiteen bij het bakken. Als de puree te slap is, doe er dan nog wat bloem bij. |
| Broodjes
(voor elke leerling eentje) | • Bak de burgers in wat olie of boter, en draai ze om als ze bruin zijn langs één kant. |
| 3 tomaten | • Was de tomaat en de sla. Snij de tomaat in dunne plakjes en de ui in dunne ringetjes. |
| 1 ui | • Neem een broodje en leg er een Aloo Tikki-burger op, een schijfje tomaat, een schijfje ui en een blaadje sla. Laat alle leerlingen zelf beslissen of ze mayonaise of ketchup tussen hun burger willen. |
| Een krop sla | Smakelijk! |
| Ketchup en mayonaise | |

Voor ongeveer
1 liter mango-lassi



MANGO-LASSI

- | | |
|--------------------|--|
| 500ml yoghurt | • Schil de mango en snij ze in kleine stukjes. Pureer de mango met een staafmixer, of mix hem in een blender, samen met de suiker. |
| 300ml melk | • Voeg daarna de yoghurt, munt en melk toe, en mix één minuut lang. |
| Een mango | • Klaar! |
| 4 eetlepels suiker | Serveer de mango-lassi in mooie bekertjes met een rietje! |
| Een takje munt | Je kan de mango ook vervangen door aardbei, dan heb je aardbei-lassi! |
| | Of giet het mengsel in een ijsjesvorm en zet ze in de vriezer! |
| | Dan krijg je lekkere lassi-ijsjes. |