

## Mumbai sandwich / Mumbai sandwich



### **Groene Chutney**

1 klein handje muntblaadjes  
1 handvol korianderblaadjes  
1-2 groene chili pepers (naar smaak)  
1 cm verse gember, geschild  
citroensap  
1 mespuntje zout

### **Masala-mix**

1 mespuntje komijnpoeder  
1 mespuntje kaneel  
1 mespuntje amchur-poeder (mango)  
1 mespuntje gemalen koriander  
1 mespuntje zwarte peper & zout

### **Zo maak je een Mumbai sandwich**

Begin met het maken van de chutney  
Doe alle ingrediënten in een blender en blitz tot ze zijn gecombineerd.  
Schep de groene chutney in een kleine kom en zet het opzij.

### **Masala-mix**

Doe alle specerijen in een kommetje en roer ze samen.

### **Maak de Mumbai Sandwich**

Wrijf 1 kant van de boterhammen met knoflook in.  
Besmeer beide boterhammen royaal met boter en groene chutney.

Beleg het brood met komkommer en strooi er wat masala-mix over.  
Herhaal dit met een laagje tomaat, een laagje kaas en dan met de uienringen.

Bedek de boterham met het tweede sneetje brood.  
Toast het brood in een broodrooster tot het mooi goudbruin is.  
Serveer de Mumbai-sandwich met ketchup en optioneel met sla en tomaat erbij.

**Enjoy!**

## Mumbai sandwich / Mumbai sandwich



### **Green Chutney**

1 small handful of mint leaves  
1 large handful coriander leaves  
1-2 green chillies (to taste)  
1cm piece fresh ginger, peeled  
lemon juice  
a pinch of salt

### **Masala mix**

a pinch of cumin powder  
a pinch of ground cinnamon  
a pinch of amchur powder  
a pinch of ground coriander  
a pinch of black pepper and a pinch of salt

### **How to make a Mumbai Sandwich**

Begin by making the chutney  
Place all the ingredients in a blender and blitz until well combined.  
Spoon the chutney into a small bowl then put it aside.

### **Masala mix**

Put all ingredients into a bowl then stir until well combined.

### **Make the Mumbai Sandwich**

Rub one side of each slice of bread with the cut side of the garlic.  
Generously butter both sides of bread and spread on layer of green chutney.

Put on the cucumber, then sprinkle over the masala mix.  
Repeat this with a layer of tomato, then cheese and top with onion.

Top the sandwich with the second slice of bread.  
Toast the sandwich in a sandwich toaster until it is golden brown.  
Serve the Mumbai sandwich with ketchup and optional lettuce and tomato.

**Enjoy!**

### **Mumbai Sandwich**

2 slices of white bread  
1 garlic clove, cut in half  
butter  
1/4 cucumber, sliced  
1 tomato, sliced  
grated cheese, (melting cheese)  
1 red onion, sliced