

Hej!

Tack för att ni beställt mat från Tryde 1303. Det gör oss mycket glada. Indiskt på skånska? Jo, Indien har underbara kryddor som vår kock Jasim använder.

Våra råvaror kommer dock i största mån från närområdet. Allt kött och de grönsaker som finns i säsong kommer från byarna häromkring. Så när ni handlar mat hos oss stöttar ni dessutom småskaliga företagare i trakten.

### **Tryde 1303 - enkelt, äkta & hållbart**

Vi har funnits i 7 år och har utvecklat och utökat vår verksamhet sakta men säkert. 2020 började vi servera indiskt. Men vi serverar fortfarande vedugnsbakade pizzor, Österlentapas och hembakad fika. Nu i februari har vi oftast öppet bara på fredagar kl. 11-20. Men öppettiderna ökas i takt med att temperaturen stiger.. Det går dock att göra beställningar i förväg de flesta dagar.

Vi kommer att fortsätta köra ut mat till byarna till och med maj. Därefter hoppas vi att pandemin har lugnat sig och sommarsäsongen kan börja. Då är ni välkomna till oss istället.

Vill ni veta mer om oss får ni gärna läsa på vår hemsida [www.tryde1303.com](http://www.tryde1303.com) eller / och anmäla er till vårt nyhetsbrev där vi skriver om allt som händer här.

Skriv då till [nyhetsbrev@tryde1303.com](mailto:nyhetsbrev@tryde1303.com)

Då får ni reda på öppettider och nyheter, evenemang, workshops, guidade vandringar i Fyledalen, erbjudande mm.

Om ni gillar maten, skriv gärna omdöme på tex Tripadvisor eller Google och sprid till vänner och bekanta.

Har ni några synpunkter får ni gärna höra av er

Med förhoppning att vi ses snart igen!

**Anna & Juan**

**Köksmästare Jasim & medarbetare**

**Tryde 1303: Bed & Breakfast - Café - Galleri**

**+46 733 75 1303**



## **Instruktioner**

Maten du har framför dig är tillagad på Tryde 1303 och direkt nedkyld efter tillagning.

**Riset** värmer du enklast i mikro. Ett par minuter på hög effekt.

När det är varmt 'fluffar' du till det med en gaffel och strör lite torkad lök på.

**Grytor och soppan** blir bäst om du värmer på spisen i en gryta eller stekjärn. Värm på medelhög värme och låt det puttra en liten stund!

Det går också att värma i mikro ett par minuter.

**Samosa och bahjee** värms i ugn, 200 grader ca 5 min.

**Naan** värmer du i ugnen, 150 grader 2-3 min. Ha dem inte för länge i ugnen, då blir de torra.

Lägg upp allting snyggt på tallrik eller uppläggningsfat.

## **Sätt er till bords och njut!**

*\* Vi har en miljövänlig tanke i allt vi gör. Detta inkluderar också förpackningar som vi packat maten i. Nu är det er tur att återvinna på rätt sätt!*