



Съставки за 2 Порции

◆ = Kotányi Produkte

1 скилдка	Чесън
1 бр.	Кромид лук
1 бр.	Корен от джинджифил (1 см)
500 g	Бръкселско зеле
300 g	Сладки картофи (батат)
2 с.л.	Масло
2 с.л.	◆ Къри
250 ml	Кокосово мляко
200 ml	Зеленчуков бульон
1 ч.л.	Сок от лайм
1 чаша	Пресен кориандър
	◆ Морска сол

Къри с бръкселско зеле и сладки картофи

🕒 30–45 Минути ◆ ◆ ◆

Подготвка

- Обелете и нарежете лука и чесъна на кубчета. Коренът от джинджифил също може да бъде нарязан на кубчета или пресован. Почистете бръкселското зеле и нарежете на половинки. Обелете и нарежете сладкия картоф на филийки.
- Разтопете маслото в дълбок тиган и опържете за кратко чесъна, лука и джинджифила. След това добавете сладкия картоф. Овкусете с микса за къри и разбъркайте.
- Добавете кокосовото мляко и бульона към тигана. Гответе на слаб огън около 10 минути. Добавете бръкселското зеле и гответе още 10 минути или докато омекне сладкия картоф. Овкусете със сок от лайм и щипка сол.
- Накълцайте кориандъра и поръсете върху сервираното къри.

