

Curry picant cu spanac

30—45 Min.

Pregătire

1. Mai întâi se pregătește orezul conform instrucțiunilor de pe pachet. Între timp, se încălzește uleiul de cocos într-o tigaie și se prăjesc cuburile de tofu pe toate părțile, până când acestea devin maro auriu. Se adaugă sosul de soia, siropul de arțar și un vârf de piper Kotányi cayenne. Se amestecă totul bine și se lasă să scadă. Se pune deoparte pe farfurie.
2. În pasul următor, se bate piure, într-un blender, spanacul cu laptele de ovăz și cu laptele de cocos.
3. Se încălzește uleiul de nucă de cocos într-o altă tigaie, se adăugă ghimbir măcinat, pudră de curry și un vârf de piper cayenne și se prăjește scurt. Se adăugă piureul de spanac și se amestecă continuu. Se condimentează cu sare și piper.
4. Curry cu spanac se acoperă cu tofu, coriandru proaspăt tocat și nuci de caju. Se servește cu orez și pâine naan.

Ingrediente 3 Porții

= Kotányi Produkte

140 g	Orez Basmati
3 linguri	Ulei de cocos
200 g	Tofu, taiat cubulete
1 lingură	Sos de soya
1 lingură	Sirop de arțar
	Chili Piper de Cayenne măcinat
500 g	Baby spanac
350 ml	Lapte de ovăz
150 ml	Lapte de cocos
1 lingură	Ghimbir măcinat
2 linguri	Bio curry amestec de asezonare curry
	Sare de mare iodată
	Piper mozaic cu condimente
3 linguri	Coriandru proaspăt, mărunțit
3 linguri	Nuci de caju
3 bucăți	Pâine Naan