



Ingrediente 3 Portii

◆ = Kotányi Produkte

140 g	Orez Basmati
3 linguri	Ulei de cocos
200 g	Tofu, tatai 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 asezare curry ◆ Sare de mare iodată ◆ Piper mozaic cu condimente
3 linguri	Coriandru proaspăt, mărunțit
3 linguri	Nuci de caju
3 bucăți	Pâine Naan

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 vîrf 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 adaugă ghimbir măcinat, pudră de curry și un vîrf de piper cayenne și se prăjește scurt. Se adaugă piureul de spanac și se amestecă continuu. Se condimentează cu sare și piper.
- 4 Curry cu spanac se acoperă cu tofu, coriandru proaspăt tocăt și nuci de caju. Se servește cu orez și pâine naan.

