

Карі зі шпинатом

30—45 хв

Інгредієнти 3 порц.

= Kotányi Produkte

140 г	Рис басматі
3 ст.л.	Кокосова олія
200 г	Сир Тофу, нарізаний кубиками
1 ст.л.	Соєвий соус
1 ст.л.	Кленовий сироп
1 щіпка	Кайєнський перець мелений
500 г	Шпинат
300 мл	Вівсяне молоко
150 мл	Кокосове молоко
1 ст.л.	Імбир мелений
2 ст.л.	Порошок карі
1 ч.л.	Кмин мелений
	Сіль морська йодована
	Суміш перців
3 ст.л.	Свіжий коріандр, подрібнений
3 ст.л.	Горіхи кеш'ю

Приготування

1. Спочатку приготувати рис відповідно до інструкції на упаковці. Розігріти кокосову олію на сковороді та обсмажити кубики тофу з усіх боків до золотистої скоринки. Змастити соєвим соусом. Додати кленовий сироп та дрібку кайєнського перцю. Все добре перемішати. Відкласти на тарілці.
2. Наступний крок - подрібнити шпинат разом з вівсяним і кокосовим молоком у блендері.
3. В іншій сковороді розігріти кокосову олію. Додати мелений імбир, порошок карі, мелений кмин та щіпку кайєнського перцю, трохи обсмажити. Додати пюре зі шпинату. Довести до кипіння, постійно помішуючи. Посолити та поперчити за смаком.
4. Розлити карі зі шпинату по тарілкам, зверху покласти кубики тофу, свіжоподрібнений коріандр і горіхи кеш'ю. Подавати з рисом та хлібом.