Curry ze szpinaku

30—45 Min

Przygotowanie

1. Przygotuj ryż zgodnie z instrukcją na opakowaniu. W międzyczasie na patelni rozgrzej olej kokosowy i obsmaż kostki tofu ze wszystkich stron na złoty kolor. Zdeglasuj sosem sojowym. Dodaj syrop klonowy i szczyptę pieprzu cayenne Kotányi. Wszystko dobrze wymieszaj i pozwól mu się zredukować. Odłóż na talerz.
2. W kolejnym kroku zmiksuj w blenderze szpinak na puree z mlekiem owsianym i kokosowym.
3. Rozgrzej olej kokosowy na drugiej patelni. Dodaj mielony imbir, curry, mielony kmin i szczyptę pieprzu cayenne i krótko podsmaż. Następnie dodaj puree ze szpinaku. Doprowadź do wrzenia i podgrzej, ciągle mieszając. Dopraw solą i pieprzem.
4. Podawaj szpinakowe curry z kostkami tofu, świeżo posiekaną kolendrą i orzechami nerkowca. Dodatkowo serwuj z ryżem i chlebkiem naan.

Składniki - Ilość osób: 3

= Kotányi Produkte

140 g	Ryż Basmati
3 łyżki	Olej kokosowy
200 g	Tofu, krojone
1 łyżka	Sos sojowy
1 łyżka	Syrop klonowy
1 opak	Pieprz Cayenne mielony
500 g	Baby szpinak
350 ml	Mleko owsiane
150 ml	Mleko kokosowe
1 łyżka	Imbir mielony
2 łyżki	Przyprawa Curry
0.5 łyżeczki	Kmin Rzymski mielony (Kumin)
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 młynek	Pieprz Kolorowy ziarnisty
3 łyżki	Świeża kolendra pokrojona
3 łyżki	Orzechy nerkowca
3 szt	Chlebki Naan