



Krémés kelbimbó curry

⌚ 30—45 Perc 

Elkészítés

- 1 A vöröshagymát és a fokhagymát tisztítsuk meg és vágjuk finomra. A gyömbért vágjuk apróra vagy reszeljük le. A kelbimbókat tisztítsuk meg és vágjuk ketté. Az édesburgonyát hámozzuk meg és szeleteljük fel.
- 2 A vaját olvasszuk meg egy serpenyőben. Pirítsuk meg benne a vöröshagymát, fokhagymát és gyömbért, majd adjuk hozzá az édesburgonyát. Ezután ízesítsük curryporral és keverjük össze.
- 3 Adjuk hozzá a kókusztejet és a zöldségalaplevet és alacsony lángon főzzük kb. 15 percig. A főzési idő felénél adjuk hozzá a kelbimbót is. Ízesítsük sóval és a lime levével.
- 4 A friss koriandert vágjuk finomra. A kész curryt tálaljuk korianderrel megszórva.

Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

1 gerezd	Fokhagyma
1 fej	Vöröshagyma
1 db	Friss gyömbér (1 cm-es darab)
500 g	Kelbimbó
300 g	Édesburgonya
2 evőkanál	Vaj
2 evőkanál	♦ Currypor fűszerkeverék
250 ml	Kókusztej
200 ml	Zöldségalaplé
1 teáskanál	Friss lime leve
1 csokor	Friss koriander
	♦ Tengeri só, durva szemű

