

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

1 szt	Ząbek czosnku
1 szt	Cebula
1 szt	Imbir świeży (około 1 cm)
500 g	Brukselka
300 g	Słodkie ziemniaki (bataty)
2 łyżki	Masło
2 łyżki	Przyprawa Curry
250 ml	Mleko kokosowe
200 ml	Wywar warzywny
1 łyżeczka	Świeży sok z limonki
1 pęczek	Świeża kolendra
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana

Kremowe curry z brukselką

30—45 Min

Przygotowanie

1. Ząbek czosnku i cebulę obieramy i kroimy w drobną kostkę. Drobno siekamy lub zmiażdzymy imbir. Brukselkę należy oczyścić i przekroić na pół. Obieramy i kroimy słodkiego ziemniaka.
2. Teraz rozpuść masło na patelni. Na patelni podsmaż czosnek, cebulę i imbir. Następnie dodaj słodkiego ziemniaka. W kolejnym kroku dopraw warzywa mieszanką przypraw curry i wymieszaj.
3. Dodaj mleko kokosowe i wywar warzywny i gotuj na małym ogniu przez około 15 minut. Dodaj brukselkę, mniej więcej w połowie czasu gotowania. Teraz dopraw sokiem z limonki i szczyptą soli.
4. Drobno posiekaj kolendrę. Podaj ciepłe curry i posyp świeżą kolendrą.

WSKAZÓWKA: Podawaj z chlebkiem pita lub gotowanym ryżem.