



# Spenót curry

🕒 30—45 Perc 

## Elkészítés

- 1 Először elkészítjük a rizst a csomagoláson található utasításoknak megfelelően. Közben felhevítjük a kókuszolajat egy serpenyőben, és a tofukockákat minden oldalukon aranybarnára sütjük. Meglocsoljuk a szójaszósszal. Hozzáadjuk a juharszirupot és egy csipetnyi Kotányi cayenne borsot. Az egészet jól összekeverjük, hogy az ízek összeérjenek, majd tányérra szedjük és pihentetjük.
- 2 A következő lépésben a spenótot a zabtejjel és a kókusztejjel együtt turmixgépben pürésítjük.
- 3 Felmelegítjük a kókuszolajat egy másik serpenyőben. Hozzáadjuk az őrölt gyömbért, a curryport, az őrölt köményt és egy csipetnyi cayenne borsot, és rövid ideig pirítjuk. Ezután hozzáadjuk a pürésített spenótot. Állandó keverés mellett felforraljuk, egyet rotytantunk rajta, majd sóval és borssal ízesítjük.
- 4 Tálalhatjuk is a spenótos curryt. A tetejére halmozzuk a tofukockákat és megszórjuk a frissen vágott korianderrel és kesudióval. Rizzsel és naan kenyérral fogyasszuk.

## Összetevők 3 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

|          |                           |
|----------|---------------------------|
| 140 g    | Basmati rizs              |
| 3 ek     | Kókuszolaj                |
| 200 g    | Tofu, felkockázva         |
| 1 ek     | Szójaszósz                |
| 1 ek     | Juharszirup               |
| 1 csipet | ♦ Chili Cayenne, őrölt    |
| 500 g    | Bébi spenót               |
| 350 ml   | Zabtej                    |
| 150 ml   | Kókusztej                 |
| 1 ek     | ♦ Gyömbér, őrölt          |
| 2 ek     | ♦ Currypor fűszerkeverék  |
| 0.5 tk   | ♦ Kömény, őrölt           |
| 1 csipet | ♦ Tengeri só, durva szemű |
| 1 csipet | ♦ Tarkabors, egész        |
| 3 ek     | Friss koriander           |
| 3 ek     | Kesudió                   |
| 3 db     | Naan kenyér               |

