



## 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

# 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 rottyantunk rajta, majd sóval és borsal 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.

