# 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 pürésítsük.
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 borssal ízesítjük.
4. Tálalhatjuk is a spenótos curryt. A tetejére halmozzuk a tofukockákat és megszórjuk a frissen vágott korianderrel és kesudióval. Rizzsel és naan kenyérrel 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 |