



Špinačni curry

⌚ 30—45 Min   

Priprava

- 1 Najprej pripravite riž po navodilih na embalaži. Medtem v ponvi segrejte kokosovo olje in z vseh strani popecite kocke tofuja, da postanejo zlate barve. Zalijte s sojino omako. Dodajte javorjev sirup in ščepec kajenskega popra Kotányi. Dobro premešajte in pustite, da se zreducira. Postavite na stran.
- 2 V naslednjem koraku špinačo skupaj z ovsenim in kokosovim mlekom v mešalniku pretlačite v pire.
- 3 V drugi ponvi segrejte kokosovo olje. Dodajte mleti ingver, curry, mleto kumino in ščepec kajenskega popra ter na kratko popražite. Nato dodajte pire. Zavrite in ob stalnem mešanju zavrite. Začinite s soljo in poprom.
- 4 Po špinačnem curryju potresite kocke tofuja, sveže sesekljan koriander in indijske oreščke. Uživate z rižem in naan kruhom.

Sestavine 3 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

140 g	Basmati riža
3 žlice	Kokosovega olja
200 g	Na kocke narezanega tofuja
1 žlica	Sojine omake
1 žlica	Javorjevega sirupa
500 g	Mlade špinače
150 ml	Kokosovega mleka
350 ml	Ovsenega mleka
3 žlice	Sveže nasekljanega koriandra
3 žlice	Indijskih oreščkov
3 kosi	Naan kruha
1 žlica	♦ Ingver mleti
2 žlici	♦ Curry prah
0.5 žlice	♦ Kumina mleta
	♦ Morska sol jodirana
	♦ Poper pisani celi
Ščepec	♦ Kajenski poper mleti

