



Веган кокосово кърри със спанак и тофу

⌚ 30—45 Минути 

Подготовка

Съставки за 3 Порции

♦ = Kotányi Produkte

140 g	Ориз Басмати
3 с.л.	Кокосово масло
200 g	Тофу, на кубчета
1 с.л.	Соев сос
1 с.л.	Кленов сироп
Щипка	♦ Лют кайенски пипер, млян
500 g	Бейби спанак
350 ml	Овесено мляко
150 ml	Кокосово мляко
2 с.л.	♦ Кокосово кърри с пиле
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна
3 с.л.	Кашу
3 с.л.	Пресен кориандър
3 бр.	Индийски хляб - Наан

- 1 Пригответе ориза според указанията на опаковката. Докато се готви, опържете тофуто на тиган в малко кокосово масло. След това деглазирайте със соев сос. Добавете кленов сироп и щипка кайенски пипер. Разбъркайте добре и оставете да се редуцира. След това оставете настрана.
- 2 Блендирайте спанака с овесеното и кокосовото мляко.
- 3 Загрейте кокосовото масло на тиган и запържете микса за кокосово кърри – Quick & Easy и щипка кайенски пипер за около минута. Изсипете спаначеното пюре в тигана и оставете сместа да кипне, разбърквайки често. Махнете от котлона и овкусете със сол и пипер.
- 4 Сервирайте къррито с тофу и поръсете със ситно нарязан пресен кориандър и натрошено кашу. Поднесете с ориз и индийски хляб – Наан.

