



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Mild tofu korma med paprika, spinat og basmatiris

## Ris

135 g basmatiris

## Tofu korma

½ stk gul løk

1 stk rød paprika

50 g spinat

1 pakke tofu med chili & sitrongress

½–1 glass kormapaste

1 pakke kokoskrem

½–1 pakke finkuttet ingefær,

hvitløk og chili

1 dl vann <sup>B</sup>

½ ss smør <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2. Tofu korma, forberedelse:** Skrell og grovhakk løken. Skyll, rens og kutt paprikaen i grove terninger. Skyll spinaten, og kutt tofuen i terninger.
- 3. Tofu korma, fortsettelse:** Varm opp en gryte til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i 3–4 minutter, til løken er blank. Ha i kormapasten og stek det hele videre i 2–3 minutter. Tilsett kokoskremen og 1 dl vann, og gi det hele et oppkok. La sausen småkoke på middels lav varme i omtrent 10 minutter. Ha i ½ ss smør, og kjør sausen jevn med en stavmikser. Vend inn spinaten, og smak til med salt. La kormaen stå på lav varme til resten av retten er klar.
- 4. Tofu korma, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i ingefærblendingen. Stek tofuen og paprikaen i 2–3 minutter, til tofuen har fått en stekeskorpe. Krydre med salt og pepper, og topp kormaen med paprikaen og tofuen ved servering.
- 5. God middag!**