



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Gul kokoscurry med tofu, jordnötter, broccoli och koriander

Gul kokoscurry

Gul lök 1 st
Broccoli 1 st
Ingefära 1 bit
Vitlök 2 klyftor
Curry 2 tsk
Garam masala ½ förp
● Vatten 2 dl
Grönsaksbuljong 1 påse
Coconut cream 1 förp
Majsstärkelse 1 tsk

Stekt tofu

Tofu 230 g
Majsstärkelse 1 påse

Till servering

Jasminris 135 g
Lime 1 st
Koriander 20 g
Hackade jordnötter ½ förp

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Vatten

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Gul kokoscurry:** Strimla gul lök. Skär broccoli i små buketter och skiva stammen tunt. Skala och finhacka ingefära och vitlök.
3. Hetta upp lite olja i en stekgryta. Fräs lök, vitlök, ingefära och den strimlade broccolistammen ca 1 min. Tillsätt curry och garam masala, fräs ytterligare ca 30 sek. Tillsätt vatten, grönsaksbuljong och coconut cream. Låt sjuda ca 5 min.
4. Tillsätt brocolibuketter till grytan, sjud ytterligare ca 2 min. Blanda ut majsstärkelse med lika mycket kallt vatten. Blanda ner i grytan och koka ca 1 min. Smaka av grytan med lite salt.
5. **Stekt tofu:** Torka tofu torr med lite hushållspapper. Skär i ca 3x3 cm stora tärningar. Blanda majsstärkelse och lite salt på ett fat. Vänd tofun i blandningen. Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna. Stek tofun runt om, tills den fått yta och fin färg.
6. Klyfta limen. Grovhacka koriander.
7. Lägg upp curry i djupa skålar. Toppa med tofu, jordnötter och koriander. Servera med nykokt jasminris och limeklyfta.