



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 25 - 35 min 👤 2 porsjoner

Massaman grønnsakscurry med ris og chilistekt brokkoli, toppet med peanøtter og koriander

Ris

135 g jasminris

Massaman grønnsakscurry

1 stk rød paprika
1 stk pak choy
1 stk gul løk
2 stk gulrøtter
½–1 stk lime
½–1 pakke massaman
currypaste
2 pakker kokoskrem
1 pakke
grønnsaksbuljong
½–1 pose glutenfri
soyasaus
🏠 1–2 dl vann
🏠 ½–1 ss sukker

Chilistekt brokkoli

½ stk brokkoli
½–1 pakke finkuttet
ingefær, hvitløk og chili

Til servering

1 bunt koriander
1 pakke hakkede
peanøtter
½–1 pakke yoghurt
naturell

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

1 **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2 **Massaman grønnsakscurry, forberedelse:** Skyll paprikaen og pak choyen. Skrell løken og gulrøttene. Del limen i to. Del paprikaen i grove biter, gulrøttene i små terninger, og finsnitt pak choyen og løken.

3 **Massaman grønnsakscurry:** Varm opp en gryte til middels varme, og ha i litt olje. Stek løken i et par minutter, til den er blank. Ha i gulrøttene, paprikaen og ønsket mengde av currypasten, og stek videre i 3–4 minutter.

4 **Massaman grønnsakscurry, fortsettelse:** Tilsett kokoskremen, 1 dl vann og grønnsaksbuljongen. Kok opp, og la curryen småkoke på lav varme i 8–10 minutter. Smak til med saften fra limen, eventuelt mer av currypasten, soyasausen og ½–1 ss sukker. Tilsett mer vann om sausen blir for tykk. Vend inn pak choyen i gryten rett før servering.

5 **Stekt brokkoli:** Del brokkolien i små buketter, og skrell og del stilken i skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek brokkolien i 4–5 minutter (se tips). Tilsett ingefærblandingen når det gjenstår 1 minutt av brokkoliens steketid. Krydre med litt salt og pepper, og vend det hele godt sammen.

6 **Til servering:** Skyll og grovhakk korianderen. Topp retten med brokkolien, peanøttene og korianderen, og server yoghurten ved siden av.

Tips fra kokken: Du kan også ovnsbake brokkolien med ingefærblandingen i stekeovnen på 220 grader varmluft i omtrent 15 minutter.