



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Röd curry med tofu och jasminris

Röd curry med tofu

Tofu 200 g
Majsstärkelse 1 msk
Röd paprika 1 st
Pak choy ½ förp
Coconut cream 1 förp
Röd currypasta ½ förp
Vitlök 2 klyftor
Lime 1 st
🏠 Salt 1 krm
🏠 Neutral olja
🏠 Vatten 2 dl
🏠 Socker 1 tsk
🏠 Grönsaksbuljong ½ tärning

Tillbehör

Jasminris 125 g

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Röd curry med tofu:** Torka tofu torr med lite hushållspapper. Tärna tofu smått. Lägg majsstärkelse på ett fat och vänd runt tofun. Krydda med salt.
3. Skär röd paprika och pak choy i grova bitar.
4. Hetta upp rikligt med neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna och stek tofun runt om ca 5 min, tills den fått färg och frasig yta. Lägg över tofun på ett fat. Torka ur och spara stekpannan.
5. Koka ihop coconut cream, vatten, röd currypasta, socker och smulad grönsaksbuljong i den använda stekpannan. Sjud ca 3 min. Lägg ner paprika, pak choy och pressad vitlök. Sjud ytterligare ca 3 min.
6. Ta från värmen och rör ner tofun. Smaka av med pressad saft från halva limen och lite salt.
7. Klyfta resten av limen. Servera röd curry med tofu, nykokt jasminris och limeklyfta.