



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Röd curry med tofu och jasminris

Röd curry med tofu

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

Tillbehör

Jasminris 125 g
Sockerärter 1 förp
Koriander 20 g

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Röd curry med tofu:** Torka tofu torr med lite hushållspapper och tärna smått. Lägg majsstärkelse på ett fat och vänd runt tofun. Krydda med salt och malen ingefära.
3. Skär röd paprika i mindre bitar. Strimla rödlök och sockerärter. Skala och finriv ingefära.
4. Hetta upp rikligt med neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna och stek tofun runt om ca 5 min, tills den fått fin färg och frasig yta. Lägg över tofun på ett fat. Spara stekpannan.
5. Hetta upp den använda stekpannan och fräs rödlök, ingefära, pressad vitlök och röd currypasta ca 2 min.
6. Tillsätt coconut cream, vatten, socker och smulad grönsaksbuljong. Koka upp och sjud ca 3 min. Lägg ner paprika och sjud ytterligare ca 3 min.
7. Ta från värmen och rör ner tofun och sockerärtorna. Smaka av med lite salt.
8. Klyfta lime och grovhacka koriander. Servera röd curry med tofu, nykokt jasminris och limeklyfta. Toppa med koriander.