



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
 Coconut cream 1 förp
 Majsstärkelse 1 tsk
 🏠 Neutral olja
 🏠 Vatten 2 dl
 🏠 Grönsaksbuljong ½ tärning
 🏠 Salt

Stekt tofu

Tofu 230 g
 Majsstärkelse 2 msk
 🏠 Salt
 🏠 Neutral olja

Till servering

Jasminris 125 g
 Lime 1 st
 Koriander 20 g
 Jordnötter 20 g

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 neutral 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, smulad grönsaksbuljong och coconut cream. Låt sjuda ca 5 min.
4. Tillsätt broccolibuketter 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.