



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Tofu curry med kokos och broccoli

Tofu curry

Tofu 230 g
 Gul lök 1 st
 Vitlök 2 klyftor
 Broccoli 1 st
 Massaman currypasta ½ förp
 Coconut cream 1 förp
 🏠 Neutral olja 2 msk
 🏠 Vetemjöl 2 tsk
 🏠 Socker 2 tsk
 🏠 Salt ½ tsk
 🏠 Vitvinsvinäger 2 tsk
 🏠 Vatten 3 dl

Jasminris

Jasminris 135 g

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Skär tofu i tärningar (ca 2x2 cm). Pressa ur vätskan ur tofun mellan hushållspapper eller en kökshandduk. Finhacka gul lök och vitlök. Skär broccoli i buketter och skiva stammen tunt.
3. **Tofu curry:** Hetta upp neutral olja i en stekgryta och fräs lök och vitlök ca 1 min. Tillsätt massaman currypasta och fräs ytterligare ca 2 min. Pudra över vetemjöl och rör om. Blanda ner socker, salt, vitvinsvinäger och vatten. Koka ca 3 min.
4. Tillsätt tofun och broccolin till grytan, sjud ca 2 min. Rör ner coconut cream. Koka upp och smaka av med salt.
5. Servera tofu curry med jasminris.