



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rød curry med norsk tofu, wokket pak choy og sprø kikerter

Sprø kikerter

1 pakke kikerter
1 pakke karri

Jasminris

125 g jasminris

Wokkede grønnsaker

1 stk pak choy
1 stk rødløk
1 stk gulrot

Rød curry med tofu

1 pakke tofu
1 pakke finkuttet
ingefær, hvitløk og chili
¼–½ pakke rød
currypaste
1 pakke kokoskrem
🏠 1 dl vann
🏠 1 ts sukker
🏠 1 ts soyasaus

Tilbehør

1 stk lime

🏠 olje
🏠 salt
🏠 bakepapir (kan
sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Sprø kikerter:** Ha kikertene i en sil, og skyll dem under kaldt vann. Fordel dem på et stekebrett med bakepapir og bland inn litt olje, salt og karrien. Stek kikertene i ovnen i 10–15 minutter, eller til de er sprø.
- 3 **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 4 **Wokkede grønnsaker:** Skyll og kutt pak choyen i skiver. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Skrell og kutt gulrøttene i skiver på skrå.
- 5 **Rød curry med tofu:** Kutt tofuen i terninger. Varm opp en gryte til middels høy varme. Tilsett ingefærblandingen, og stek tofuterningene i 2–3 minutter. Tilsett ønsket mengde av currypasten, kokoskremen, sesam- og chilisausen, 1 ts soyasaus og 1 dl vann. Rør godt om til currypasten er utblandet. Kok opp, og la det småkoke frem til servering. Smak til med 1 ts sukker og eventuelt litt salt.
- 6 **Wokkede grønnsaker, fortsettelse:** Varm opp en wokpanne eller stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Wok grønnsakene i 1–2 minutter, og krydre med litt salt.
- 7 **Tilbehør:** Skyll og kutt limen i båter. Fyll serveringsskåler med litt av risen og curryen, og topp med grønnsakene og de sprø kikertene. Server limebåtene ved siden av.

Tips fra kokken: Currypasten er sterk, så smak dere forsiktig frem litt etter litt.