



Kukkakaali-Curry

Valmistus

1. Marinoi tofu soijakastikkeessa. Paloittele kukkakaali keskikokoisiin kukkasiin. Laita ne suureen kattilaan, johon on lisätty kylmää vettä. Lisää suolaa ja anna kiehua kunnes kukkakaali on al dente. Tee samaan aikaan currytahna.

2. Kuumenna öljy keskilämmöllä suuressa pannussa. Lisää paloitettu sipuli, valkosipuli ja inkivääri ja keitä 5 min. Sekoita säännöllisesti. Lisää kuivatut yrtit, tähtianikset, suola ja pippuri ja keitä edelleen 3 min. Lisää hieman kukkakaalin lientä, koska currytahna on kuivaa.

3. Deglaseeraa Alpro Kookos ruoanlaittovalmisteella. Sekoita hyvin ja lisää al dente kukkakaali, kikherneet ja tofukuutiot. Hauduta 5 min. 5. Tarjoile curry tuoreen korianterin ja naanleivän kanssa.



4 annosta



35min

Ainesosat

- 250 g tofua
- 3 rkl soijakastiketta
- 1 kukkakaali
- 2 rkl pähkinäöljyä
- 1 punasipuli
- 4 murskattua valkosipulinkynttä
- 2 rkl tuoretta raastettua inkivääriä
- 1 rkl currya (masala)
- 2 tl korianterijauhetta
- 2 tl kuminajauhetta
- 2 tl kurkumaa
- Hyppysellinen chilijauhetta
- 2 tähtianista
- suolaa ja pippuria
- 500 ml Alpro Kookos ruoanlaittovalmistetta
- 400 g kikherneitä (säilöttyjä, valutettuja ja huuhdeltuja)
- 1 nippu tuoretta korianteria
- naan-leipää

Käytetty tuote/ käytetyt tuotteet

Alpro Kookos ruoanlaittovalmiste

