



# Blomkålscurry

## Snabb curry med blomkål & kokos

### Tillagning

1. Marinera tofun i sojasås. Dela upp blomkålen i medelstora buketter. Lägg dem i en stor kastrull, täckt med kallt vatten, tillsätt lite salt och koka upp. Koka blomkålen tills den är mjuk. Gör samtidigt currypasta.
2. Hetta upp oljan på medelvärme i en stor kastrull. Lägg i den hackade löken, vitlök och ingefära och låt koka/steka i 5 minuter. Rör om regelbundet. Tillsätt de torra örterna, stjärnanis, salt och peppar och låt koka ytterligare 3 minuter. Tillsätt lite vätska från blomkålen om currypastan blir för torr.
4. Tillsätt Alpros kokosgrädde. Rör om ordentligt och lägg sedan i blomkålen (som är "al dente"), kikärter och tofukuber. Låt sjuda i 5 minuter.
5. Servera curryn med färsk koriander och naan bröd.

  
4 portioner

  
35min

### Ingredienser

- 250gr tofu
- 3 msk soja
- 1 blomkålshuvud
- 2 msk jordnötsolja
- 1 rödlök
- 4 vitlöksklyftor (hackade)
- 2 msk färskrivna ingefära
- 1 msk curry (masala)
- 2 tsk korianderpulver
- 2 tsk kumminpulver
- 2 tsk gurkmeja
- 1 nypa chilipulver
- 2 stjärnanis
- salt och peppar
- 500ml Alpro kokosgrädde
- 400 gr kikärter (konserverade, avrunna och sköljda)
- En bunt färsk koriander
- naan bröd (tillval)

## Tillagad med

Alpro Kokosgrädde

