

קדירת טופו וירקות בקארי ירוק



רכיבים

- כף שמן אגוזים
- כפות משחת קארי ירוקה
- שיני שום קצוצות
- כפיות ג'ינג'ר מגורר
- בצל חתוך דק
- מקל למון גראס חתוך גס
- פלפל אדום חריף חתוך גס
- גרם טופו חתוך לקוביות
- 1/2 1/2 כרובית מופרדת לתפרחות
- גזר חתוך לקוביות
- כוס דלעת חתוכה לקוביות
- כוסות שעועית ירוקה
- 1/2 1/2 כוס ציר עוף או מים
- פחית חלב קוקוס
- כף רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כף סוכר לבן מומלץ להשתמש בסוכר קנים
- 1/2 1/2 כוס כוסברה קצוצה
- כפות מיץ לימון

הכנה

1. בסיר עם תחתית עבה מחממים את השמן עם משחת הקארי תוך כדי ערבוב.
2. מוסיפים את השום, הג'ינג'ר, הבצל, הלמון גראס והצ'ילי ומטגנים מספר דקות.
3. מוסיפים את הטופו, הכרובית, הגזר, הדלעת והשעועית ומבשלים שתי דקות נוספות.
4. מוסיפים את הציר, חלב הקוקוס, רוטב הסויה והסוכר, מביאים לרתיחה, מנמיכים את האש ומבשלים כעשר דקות.
5. מוסיפים את מיץ הלימון והכוסברה, מערבבים ומגישים מיד. בתיאבון!

30 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕