

# Rød Karry med Tofu og Asparges (Vegetar)



## Ingredienser

- 400 g Tofu, skåret i trekanter
- 500 g Asparges, hvor de hårde ender er fjernet, skåret i 2,5 cm stykker
- 1 Rød peberfrugt, skåret i tynde skiver
- 2 spsk. Rød Karrypasta
- 1 ds. Kokosmælk
- 2 dl Vand eller vegetabilsk bouillon
- 1 spsk. Olie
- 2 tsk. Sojasauce
- Limesaft
- Palmesukker
- Salt
- Koriander eller sød basilikum



*Tofu*



*Rød Karrypasta*

## Fremgangsmåde

Vask og dræn tofu

Varm olie i en wok ved middel varme. Tilsæt tofu og steg i 5 minutter. Vend tofu over og steg 5 minutter mere på anden side.

Lad tofu dryppe af på køkkenrulle.

Bring ca. 1½ dl kokosmælk og kog, omrør konstant, indtil den skiller (ca. 2 minutter).

Rør i karrypasta og steg i ca. 1 minut.

Tilsæt resterende kokosmælk, vand eller bouillon og sojasauce.

Tilsæt rød peber og kog i 2 minutter.

Rør i asparges og kog 3 minutter mere.



*Koriander*

Tilsæt tofu og omrør

Smag til med sukker og salt. Tilsæt koriander/Basilikum.



*Sød basilikum*

# Saitip Thai Market

saitiphaimarket.dk

facebook.com/saitiphaimarket

Amagerbrogade 76

2300 København S

📍 42 74 27 03

## Åbningstider

Mandag	10:00 – 18:30
Tirsdag	10:00 – 18:30
Onsdag	10:00 – 18:30
Torsdag	10:00 – 18:30
Fredag	10:00 – 18:30
Lørdag	10:00 – 18:30
Søndag	Lukket

