

Rød Karry med Tofu og Sukkerærter (Vegetar)



Ingredienser

- 500 g Tofu, skåret i trekanter
- 5 dl Sukkerærter, skåret i diagonal
- 1 Rød peberfrugt, skåret i tynde skiver
- 1 Løg, skåret i tynde både
- 2 spsk. Rød karry pasta
- 1 ds. Kokosmælk
- 6 Kaffir lime blade
- 1 spsk. Olie
- 1 spsk. Palmesukker
- 2 spsk. Sojasauce
- Limesaft
- Fiskesauce
- Sød basilikum



Tofu



Rød karry pasta



Kaffir lime blade

Fremgangsmåde

Vask og dræn tofu og steg denne på begge sider

Opvarm olien i pande en over middelhøj varme. Tilsæt karry pasta og steg i ca. 20 sekunder.

Tag panden af varmen og tilsæt sukkerærter, løg, peberfrugt, kokosmælk, lime blade, og sukker

Tilsæt tofu.

Lad det simre over svag varme under låg og kog indtil grøntsagerne er møre, ca. 8-10 min.

Tilsæt basilikum og smag til med sojasauce, fiskesauce/salt og limejuice.

Lad det stå i ca. 5 minutter.



Sukkerærter



Sød basilikum

Saitip Thai Market

saitipthaimarket.dk

facebook.com/saitipthaimarket

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 |

