

CURRY „KATSU” VEGÁN RÁNTOTT SZELETTEL

ÖSSZETEVŐK

🍴 4 ADAG

🕒 30 PERC

🍴 KÖZEPES

300 g vegyes rizs

1 nagy piros kaliforniai paprika

1 nagy hagyma

1 gerezd fokhagyma

1 evőkanál napraforgóolaj

1 evőkanál paradicsompüré

1 evőkanál garam masala

1 evőkanál curry por

1 evőkanál liszt

400 ml zöldségalaplé

200 ml kókusztej

1 uborka

1 nagy sárgarépa

1 lime

1 tk gyömbér szirup

1 csokor friss koriander

só

bors

Garden Gourmet Vegan Schnitzel

Tálald a curryt a ropogós Garden Gourmet Vegán rántott szelettel, és alkold meg a japán konyha egyik kedvenc klasszikusát úgy, hogy a vegánok is kedvükre fogyaszthassák! Garantáltan laktató finomság kerül majd az asztalra!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. Aprítsd fel a fokhagymát, vöröshagymát és a paprikát

A curry szószhoz aprítsd fel a fokhagymát, szeleteld fel a hagymát és a kaliforniai paprikát.

2. Készítsd el a curry szósz

Egy kis olajon párold üvegesre a vöröshagymát a fokhagymával és a kaliforniai paprikával. A paradicsompürét főzd egy percen át, majd ízesítsd garam masala fűszerkeverékkel és curryporral. Végül keverd bele a lisztet. Főzd tovább néhány percig, majd add hozzá a zöldség alaplevet is.

3. Add hozzá a kókusztejet

Főzd tovább, majd mielőtt felforrna, add hozzá a kókusztejet. Főzd össze, végül ízesítsd sóval.

4. Készítsd el a rizst és a salátát

A csomagoláson lévő útmutató szerint készítsd el a rizst. A salátához egy hámozó vagy kés segítségével vágd vékony csíkokra az uborkát és a sárgarépát. Keverd össze, majd ízesítsd lime levével, gyömbérsziruppal, sóval és borssal.

5. Készítsd el a vegán rántott szeleteket

A csomagoláson lévő útmutató szerint készítsd el a vegán rántott szeleteket. Szeleteld fel, majd tálald curry szósszal, rizzsel, salátával és friss korianderrel.

**TOVÁBBI RECEPTÉRT LÁTOGASS EL A
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK
OLDALRA!**