

ÖSSZETEVŐK

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 kókusztejt
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 alkossd 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 felforna, 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 RECEPTEKÉRT LÁTOGASS EL A
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK OLDALRA!**