



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Mild tofu korma med paprika, spinat og ris

## Ris

135 g basmatiris

## Tofu korma

1 stk gul løk

1 stk rød paprika

50 g spinat

240 g tofu med chili & sitrongress

½–1 glass kormapaste

1 pakke kokoskrem

½–1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili

1 dl vann <sup>B</sup>

½ ss smør\* <sup>B</sup>

## Servering

1 bunt koriander

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

**1. Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

**2. Tofu korma, forberedelse:** Skrell og grovhakk løken. Skyll, rens og kutt paprikaen i grove terninger. Skyll spinaten, og kutt tofuen i terninger.

**3. Tofu korma, fortsettelse:** Varm opp en gryte til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i 3–4 minutter, til løken er blank. Ha i kormapasten og stek det hele videre i 2–3 minutter. Tilsett kokoskremen og 1 dl vann, og gi det hele et oppkok. La sausen småkoke på middels lav varme i omtrent 10 minutter. Ha i ½ ss smør, og kjør sausen jevn med en stavmikser. Vend inn spinaten, og smak til med salt. La kormaen stå på lav varme til resten av retten er klar.

**4. Tofu korma, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i ingefærblandingen. Stek tofuen og paprikaen i 2–3 minutter, til tofuen har fått en stekeskorpe. Krydre med salt og pepper, og topp kormaen med paprikaen og tofuen ved servering.

**5. Servering:** Skyll og grovhakk korianderen, og strø den over retten.