



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 25 - 35 min    👤 2 porsjoner

# Vegetarisk massaman curry med tofu og kikerter, servert med ingefærdampet ris og koriander

## Ingefærris

⅓ bit ingefær  
135 g jasminris

## Massaman vegetarcurry

1 stk gul løk  
1 stk gulrot  
1 stk bakepotet  
1 pakke kikerter  
½–1 pakke massaman  
currypaste  
1 pakke kokoskrem  
½ pakke  
grønnsaksbuljong  
½ pakke tofu  
½ stk lime  
🏠 1½ dl vann  
🏠 1 ss soyasaus  
🏠 ½ ts sukker

## Topping

1 bunt koriander  
½ stk lime  
½–1 pakke hakkede  
peanøtter

🏠 olje  
🏠 salt

- 1 Ingefærris:** Skrell og kutt ingefæren i skiver (se tips). Kok risen som anvist på pakken, men ha også i ingefæren.
- 2 Massaman vegetarcurry:** Skrell og kutt løken i strimler. Skrell og kutt gulroten i terninger. Skyll og kutt bakepoteten i terninger. Skyll kikertene i et dørslag. Kutt tofuen i terninger.
- 3 Massaman vegetarcurry, fortsettelse:** Varm opp en vid kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek gulroten, poteten, løken og ønsket mengde av currypasten, i omtrent 4 minutter under omrøring. Rør inn kokoskremen, grønnsaksbuljongen, 1½ dl vann, 1 ss soyasaus og ½ ts sukker, og kok opp. La curryen småkoke på middels lav varme, i omtrent 10 minutter. Tilsett kikertene og tofuen når det gjenstår 3 minutter. Smak eventuelt til med mer av currypasten og litt salt. Tilsett mer vann om sausen blir for tykk.
- 4 Topping:** Skyll, tørk og grovhakk korianderen. Skyll og kutt resten av limen i båter. Topp retten med limen, korianderen og de hakkede peanøttene.

**Tips fra kokken:** For mer ingefærsmak på risen kan ingefæren kuttes i tynne strimler eller finrives på rivjern, før den tilsettes risen.