

Dyniowe curry

Co kupić?

- 400g dyni hokkaido
- 300ml mleczka kokosowego
- 200ml bulionu warzywnego
- 4cm świeżego imbiru
- 2 obrane ze skórki pomidory
- 2 ząbki czosnku
- 2 szalotki
- 1 cukinia
- 1 czerwona papryka
- 1 papryczka chili
- 1 łyżeczka ziaren kolendry
- ryż jaśminowy
- duża szczypta kurkumy
- szczypta chili
- świeża kolendra
- sól, pieprz cayenne
- olej

Jak przygotować?

1. W moździerzu rozetrzyj posiekany czosnek, szalotki, starty imbir, drobno pokrojoną papryczkę chili, dodaj kurkumę, pieprz cayenne.
2. Powstałą pastę przysmaż na odrobinie oleju, dodaj pokrojone w kostkę warzywa (z wyjątkiem pomidorów), całość zalej mlekiem kokosowym i bulionem (przepis na bulion znajdziesz tutaj).

ANIA STARMACH

3. Gotuj na małym ogniu przez 25 minut. Pomidory obierz ze skórki, pokrój i dodaj do reszty gotujących się warzyw. Następnie dodaj sól, pieprz, gotuj przez 5–10 minut.
4. Podawaj z kolendrą i ryżem jaśminowym.