

Zielone curry z krewetkami

Co kupić?

Pasta curry

- 1 mała cebula
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżka sosu rybnego
- 1 łyżka jasnego sosu sojowego
- 1 pęd trawy cytrynowej
- 1 mały pęczek świeżej kolendry
- 2 liście kaffiru
- 2 zielone papryczki chili
- 3cm świeżego imbiru
- 0.5 łyżeczki nasion kolendry
- 0.5 soku i skórki z limonki
- szczypta kuminu
- duża szczypta pieprzu

Pozostałe składniki

- 300g brokułów
- 300g krewetek tygrysich
- 300ml mleczka kokosowego
- 1 cukinia
- 2 garści zielonej fasolki szparagowej
- ryż

ANIA STARMACH

Jak przygotować?

1. Wszystkie składniki pasty zmiksuj na gładką masę.
2. Fasolkę szparagową ugotuj al dente.
3. W woku podgrzej mleczko kokosowe, dodaj łyżkę zielonej pasty curry, po chwili dodaj pokrojoną cukinię, różyczki brokułów, fasolkę.
4. Po 10 minutach dodaj krewetki. Całość gotuj jeszcze przez 5 minut.
5. Podawaj z ryżem.