



## Enkel thailandsk grøn karryret

Denne utroligt lækre og smagfulde thailandske grønne karryret er fyldt med friske råvarer. Lav en dobbelt portion af pastaen og frys den ned indtil senere brug.

Til 4 personer

### Tilbehør

Quick Cook Ris Trio eller Clearsprings brune risnudler

### Karrypasta

- 60 g frisk koriander
- 2 limefrugter - citronskal og saft
- 2 fed hvidløg
- 2-4 grønne chili - frø fjernet
- 2 forårsløg - grønne dele
- 1 cm frisk ingefær - fintrevet
- 1 generøs knivspids Clearspring havsalt

### Til karryretten

- 2 tsk. Clearspring kokosolie
- 1 mellemstort løg - i tern
- 1 rød peber - skåret i strimler
- 1 dåse Clearspring kokosmælk
- 1 tsk. tamarind pasta
- 1 glas Clearspring Bio Kitchen Kikærter - drænet og skyllet
- 2 hoveder pak choi - groft hakket
- 1 pakke Clearspring økologisk japansk silketofu - drænet og skåret i tern



### Sådan gør du:

Kog ris eller nudler efter instruktionen på pakken.

Tilføj alle ingredienser til pastaen i en blender eller foodprocessor og blend til fin pasta.

Varm olien i en stor, dyb pande og tilsæt løgene, og sauter indtil de er gyldne.

Tilsæt peberfrugt i strimler og steg dem med for et par minutter.

Tilsæt karrypasta og kog i et minut, hæld kokosmælken i og rør tamarind pastaen med. Krydr med salt og ekstra limesaft efter smag. Lad det simre i et par minutter, så det koger lidt ind.

Tilsæt kikærter og pak choi og lad det simre i yderligere nogle minutter. Hæld tofuterne i og lad dem varme igennem. Rør rundt så lidt som muligt, så tofuen ikke ødelægges.

Servér med nudler eller ris, garneret med koriander, lime og chili i strimler.