

Ben's Original™

Hedelmäinen sipuli- ja ananas curry
RESEPTI

Hedelmäinen sipuli- ja ananas curry



VALMISTUSAIKA 20 min
AINESOSAT 12 tuotetta
VALMISTAA 2 annosta

Halajatko jotain uutta? Kokeile tätä hedelmäistä pinaatti-ananascurryä!

AINESOSAT

- 2 porkkanaa
- 250g sveitsin lehtijuurikasta
- 250g ananasta
- 1 valkosipulinkynsi
- 30g inkivääriä
- 1 rkl kasviöljyä
- Suolaa maun mukaan
- 1 tl currya
- 500 ml kookosmaitoa
- Soijakastiketta maun mukaan
- 1 pakkaus Ben's Original™ Express Intialainen Riisi
- Korianteria koristeeksi

OHJE

1. Kuori porkkanat ja leikkaa sauvoiksi. Erotta vihreä osa lehtijuurikkaasta ja leikkaa hienoiksi nauhoiksi. Leikkaa lehtijuurekkaan-varret tikuiksi.
2. Poista kuori ja varsi ananakselta ja leikkaa kuutioiksi.
3. Kuori valkosipuli ja inkivääri ja leikkaa hienoksi viipaleiksi.
4. Kuumenna öljy wokissa tai paistinpannussa ja paista vihannestikut, valkosipuli ja inkivääri keskilämmöllä noin 5 minuuttia. Mausta suolalla ja currylla.
5. Lisää sitten lehtijuurekkaan vihreät ja keitä kookosmaidossa noin 3 minuuttia.
6. Mausta kookosmaito-curry soijakastikkeella.
7. Kuumenna riisi paketin ohjeiden mukaisesti ja tarjoile curryn kanssa.
8. Halutessasi voit koristella kaiken tuoreilla korianterinlehdillä.
9. Vihje: Mini ananasta voi myös käyttää, se on makeampi ja aromaattisempi.

KATEGORIAT:

[Vegaaninen](#), [15 - 30min](#), [Valmisriisi](#)

LISÄÄ TÄNÄN KALTAISIA RESEPTEJÄ



[Grillikana](#)

Valmistusaika

20 min

Ainesosat

8 tuotetta



Hidas Tikka Masala

Valmistusaika

185 min

Ainesosat

8 tuotetta



Meksikolainen kanapita

Valmistusaika

25 min

Ainesosat

10 tuotetta

Source URL: <https://fi.bensoriginal.com/resepti/hedelmainen-sipuli-ja-ananas-curry>