

Curry z batatami i wędzonym tofu

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 min

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 35 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - koszyczek
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: Bataty obrać, pokroić w kostkę ok 1,5cm, włożyć je do koszyczka do gotowania. Cebulę, imbir i czosnek obrać, cebulę obrać i przekroić na 4 mniejsze części, chilli oczyścić z nasion, pokroić w paski. Tofu pokroić w niedużą kostkę.

Krok 2 - Do naczynia miksującego wlać 1 litr wody, włożyć koszyczek z batatami, zamknąć pokrywą dzbanka. Gotować - temperatura 105°C, czas 20 minut, prędkość 1.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, za pomocą miarki wyjąć koszyczek z batatami. Wylać wodę z dzbanka, umyć go i osuszyć.

Krok 4 - Do naczynia miksującego włożyć nóż, cebulę, czosnek, imbir i chilli. Zamknąć pokrywą dzbanka z zamkniętą zaślepką, posiekać - czas 10 sekund, prędkość 6.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę. Za pomocą łopatkki zebrać warzywa ze ścian naczynia. Dodać 2 łyżki oliwy, sok z 0,5 cytryny i wszystkie przyprawy. Zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Poddusić - temperatura 115°C, czas 5 minut, prędkość 1.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, do naczynia wlać mleko kokosowe i pomidory. Zamknąć

pokrywę, zamknąć zaślepkę. Gotować sos - temperatura 100°C, czas 10 minut, prędkość 1.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, do sosu włożyć bataty, ciecierzycę i tofu. Zamknąć pokrywę, gotować - temperatura 100°C, czas 8 minut, prędkość 2, obroty wsteczne.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę, curry przełożyć na talerze. Podawać gorące, posypane posiekaną kolendrą.