

Vegetarisk rød karry

Tilberedningstid
45 min

Antal personer
4 personer

Forfatter
Anna's Favoritter



Ingredienser

- 3 fed hvidløg
- 3 cm Ingefær
- 1 frisk chili
- 2 spsk. rød karrypasta
- 1 dåse kikærter
- 100g sojabønner
- 200g grønne bønner
- 3 spsk. soja
- 2 spsk. fiskesovs
- 1 dåse kokosmælk
- 5dl ris

Tip



Fremgangsmåden kan ses på Instagram
[annasfavoritter](#)

Fremgangsmåde

Sæt ris over til kogning – 12 min ved varme 12 min uden varme

Pres hvidløg, riv ingefær og hak chili fint og steg det på panden med karry pasta

Herefter tilføjes kikærter, sojabønner og grønne bønner. Steg det til det har fået let stegeskorpe

Kom sojasov og fiskesovs ved og lad det koge op.

Tilføj herefter kokosmælk og lad det simre 15 min.

Server med ris og limeskiver