

Βουτυράτο κάρυ με τόφου

Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 1 ώρα και 10 λεπτά Χρόνος ψησίματος: 15-20 λεπτά

Φυλάμε το φαγητό καλυμμένο στο ψυγείο για 2 μέρες.

Υλικά για τη σάλτσα κάρυ:

- 400 γρ. τόφου
- 2 κ.σ. φυτικό βούτυρο
- 1 κρεμμύδι, κομμένο σε μεσαία κομμάτια
- 2 κ.γλ. μείγμα κάρυ σκόνη ή απλό κάρυ σκόνη
- 2 κ.γλ. κόλιανδρο ξερό
- 2 κ.γλ. κύμινο
- 2 κ.γλ. κουρκουμά
- 1 σκελίδα σκόρδο, τριμμένη
- 1 εκ. φρέσκο τζίντζερ, τριμμένο
- [1 κ.σ. τοματοπολτό ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ Γεύσις](#)
- [1 συσκευασία τομάτα ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ στον τρίφτη σε γυάλινο μπουκάλι \(420 γρ.\)](#)
- 400 ml γάλα καρύδας, κονσέρβα
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το σερβίρισμα:

- ½ ματσ. κόλιανδρο, χοντροκομμένο
- χυμό από 2 limes
- βρασμένο ρύζι μπασμάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Βάζουμε το tofu ανάμεσα σε 2 πετσέτες και τοποθετούμε βάρος από πάνω του, έτσι ώστε να φύγουν τα πολλά υγρά του και το αφήνουμε εκεί για 1 ώρα.

2) Ξεκινάμε με το κάρυ, σε ένα βαθύ τηγάνι ή μια μεσαία κατσαρόλα βάζουμε τη 1 κ.σ. Φυτικό βούτυρο και μόλις λιώσει προσθέτουμε το κρεμμύδι και σοτάrouμε για 3-4 λεπτά. Προσθέτουμε τα μπαχαρικά, το σκόρδο και το τζίντζερ και σοτάrouμε για 1 λεπτό και βάζουμε τον [τοματοπολτό ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ Γεύσις](#) σοτάrouμε για ακόμη 2 λεπτά, ξύνοντας καλά τον πάτο της κατσαρόλας μας.

3) Στη συνέχεια προσθέτουμε το γάλα καρύδας, την [τομάτα ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ στον τρίφτη](#), το tofu, αλατοπιπερώνουμε και μόλις πάρει βράση χαμηλώνουμε την φωτιά, βάζουμε το καπάκι και αφήνουμε να σιγοβράσει για 15-20 λεπτά.

4) Όταν δέσει προσθέτουμε το υπόλοιπο φυτικό βούτυρο και χυμό από ένα lime ανακατεύουμε και κλείνουμε τη φωτιά.

5) Σερβίρουμε το κάρυ μας ζεστό πάνω σε λίγο ρύζι μπασμάτι και σερβίρουμε με λίγο κόλιανδρο και λίγο χυμό lime αν επιθυμούμε.