

Húsmentes rendang curry



Hozzávalók:

KUKTA Sárgaborsó-fehérje vöröshagyma fokhagymapüré friss gyömbér vörös curry paszta KUKTA Fűszerpaprika citromnád kaffir lime levél csilipehely / friss csili KUKTA Kókusztej zöldségalaplé light szójaszószt KUKTA Pomace olívaolaj KUKTA Só KUKTA Bors

Séftipp:

A Kukta Sárgaborsó-fehérjét 3-szoros mennyiségű langyos vízbe áztatjuk kb. 30 percig. A vízhez light szójaszószt és fokhagymapürét is adjunk, hogy a Sárgaborsó-fehérje már a hidratálás közben magába szívja a fűszereket. A vörös curry paszta és a Kukta Fűszerpaprika kombinációja kiemeli a rendang ízvilágát és színét, a Sárgaborsó-fehérje pedig tökéletesen helyettesíti a húst.

