Sajoer Lodeh czyli zupa warzywna z mlekiem kokosowym

Amaizin

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **bałkańska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- mieszanki warzyw (kalafior, brokuły, por, kapusta, fasola szparagowa, marchew, kiełki fasoli) - 500 g
- tofu - 200 g
- olej do smażenia - 2 łyżka
- cebule (posiekane) - 2 szt.
- rozgnieciony czosnek - 2 ząbek
- sambal oelek (ostrego sosu indonezyjskiego) lub posiekanej papryczki chili - 2 łyżeczka
- trassi (pasty krewetkowej) - 1 łyżeczka
- łodyga trawy cytrynowej - 1 szt.
- obrany i posiekany pomidor (bez nasion) - 1 szt.
- bulion warzywny - 300 ml
- mleko kokosowe 17 % - 300 ml
- masło orzechowe - 1 łyżka
- Ketjap Manis (słodkiego sosu sojowego) - 1 łyżka
- sok z cytryny - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pokrój warzywa w plasterki lub kostkę. Pokrój w kostkę tofu.

Podawaj z czerwonym ryżem.

KROK 2: Rozgrzej olej w woku i podsmaż cebulę szybko mieszając, aż się zeszkli. Dodaj chili, czosnek, i trassi. Smaż przez 2 minuty na delikatnym ogniu, rozcierając delikatnie trassi.

KROK 3: Dodaj trawę cytrynową i pomidor. Smaż szybko mieszając, aż całość się skondensuje.

KROK 4: Dodaj bulion, mleko kokosowe i delikatnie doprowadź do wrzenia.

KROK 5: Dodaj warzywa w kolejności czasu gotowania i smaż szybko mieszając, aż będą gotowe. Dodaj tofu 5 minut przed zakończeniem. Następnie dodaj masło orzechowe, Ketjap i sok z cytryny.

KROK 6: Podawaj z czerwonym ryżem.