

# Tofu curry

4

- 2 spsk olie
- 2-4 fed hvidløg, presset
- 1 løg, finthakket (kan udelades)
- 2 tsk revet ingefær el. 1/2 tsk stødt ingefær
- 2-4 tsk stødt koriander
- 1/4 tsk stødt spidskommen
- 1/4 tsk kanel
- 1/4 - 1 tsk cayenne (efter smag)
- 1/4 tsk gurkemeje
- 500g tofu, skåret i tern el. mindre stykker
- 2-4 tomater, skåret i små tern
- 3-1/2 dl light kokosmælk
- 1 dl vand
- - salt, efter smag

Til servering: lime-/citron-skiver og 1/2 dl frisk hakket koriander.

[image/png ikontamilskmad.png](#) [1]

<http://veganized.wordpress.com/2007/06/05/exotic-tofu-curry/> [2]

- Varm olien på panden, sautéér løg og hvidløg ca. 2 min.
- Tilsæt krydderier og tofu. Sautéér 3-4 min., til tofuen får farve.
- Vend tomatstykkerne i, og sautéér yderligere 1 min.
- Hæld kokosmælk og vand i. Smag til med salt. Varm igennem 5-10 min.
- Servér over ris, pynt med lime skiver og frisk koriander.

[Share this](#) [3]

Portalen er leveret af [resolvd.dk](http://resolvd.dk)

---

**Kilde-URL:** <http://tamilskmad.dk/opskrifter/tilbeh%C3%B8r/tofu-curry>

## Links:

[1] [http://tamilskmad.dk/sites/all/files/imagefield\\_default\\_images/tamilskmad.png](http://tamilskmad.dk/sites/all/files/imagefield_default_images/tamilskmad.png)

[2] <http://veganized.wordpress.com/2007/06/05/exotic-tofu-curry/>

[3]

[http://www.addtoany.com/share\\_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Ftilbeh%25C3%25B8r%2Ftofu-curry&linkname=Printervenlig%20PDF%20%7C%20Tamilskmad.dk](http://www.addtoany.com/share_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Ftilbeh%25C3%25B8r%2Ftofu-curry&linkname=Printervenlig%20PDF%20%7C%20Tamilskmad.dk)