

CURRY VÉGÉTARIEN VERT



Catégorie: Plats principaux végétariens

Créée le 2021-11-07

Qualifié par Supercook AUS

Proposé par LENNIE

Temps total de préparation: 31:15 Minutes

Convient à la machine:

- Supercook SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

	1	onion, quartered
	1	Gousse d'ail
	1	Gingembre frais
	1	Botte entière de coriandre, racines comprises
1 cuillère(s) à soupe		Pâte de bouillon de légumes
	3	Piments verts, gros
1 cuillère(s) à soupe		Huile d'arachide
1 cuillère(s) à soupe		Sauce de poisson
1 cuillère(s) à café		Cumin moulu, bombé
1 cuillère(s) à café		Coriandre moulue, bombée
	3	Feuilles de combava
600 gramme(s)		Patate douce, potimarron, carotte ou pomme de terre, coupés en cubes, mélange quelconque
400 gramme(s)		Crème de noix de coco légère
400 gramme(s)		Courgette, brocoli coupé en morceaux et petits pois/pois gourmands
400 gramme(s)		Boîte de pois chiches, égouttés et rincés
100 gramme(s)		Épinards frais

PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).