

Soyappéitit

Soijapata aasialaisittain

4 dl Soyappéitit Soijasuikeita tai -paloja
7 dl kasvislientä
2 rkl auringonkukkaöljyä
3 hienonnettua sipulia
4 murskattua valkosipulin kynttä
4 rkl tai maun mukaan hyvälaatuista currya (löytyy esimerkiksi etnisistä kaupoista)
suolaa tai soijakastiketta maun mukaan
jauhattua mustapippuria

Liota soijasuikeita tai -paloja kasvisliemessä noin 10 min. Siivilöi liemi ja ota se talteen myöhempää käyttöä varten. Hauduta öljyssä hienonnettuja sipuleita ja valkosipulimurskaa. Lisää curry ja pari ruokalusikallista vettä. Hauduta kunnes sipulit ovat pehmeitä. Lisää soijasuikeet tai -palat ja jatka hauduttamista muutaman minuutin ajan. Lisää kasvisliemi ja loput mausteet ja peitä kattila kannella. Keitä hiljalleen noin 15 minuuttia.

Tarjoa basmatiriisin ja tzatzikin kanssa (ohueksi suikaloitua kurkkua sekoitettuna jogurttiin, maustetaan valkosipulilla, tillillä, suolalla ja pippurilla).

