



Κρεμώδες κάρι με ψητά καλοκαιρινά λαχανικά & σάλτσα καρύδας

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 30 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 1 ώρα

Φυλάσσουμε το κάρι καλυμμένο στο ψυγείο για 1-2 μέρες.

Υλικά για την κίτρινη πάστα κάρυ:

2 μικρά ή ένα μεγάλο λευκό κρεμμύδι
1-2 σκελίδες σκόρδο
1 εκ. φρέσκο ginger ή ½ κ.σ. ginger σκόνη
1-3 αποξηραμένες πιπερίτσες chili (προαιρετικά ανάλογα πόσο καυτερό το θέλουμε)
1 κ.σ. κουρκουμά
1 κ.σ. κάρυ
1 κ.γλ. κόλιανδρο ξερό
10 φύλλα βασιλικό
½ κ.γλ. πάπρικα, καπνιστή

Υλικά για το κάρι:

2 φλάσκες μελιτζάνες, κομμένες κυδωνάτες
2 λευκά κρεμμύδια, κομμένα σε φέτες
3 φρέσκα κρεμμυδάκια, σε ροδέλες
2 κόκκινες πιπεριές σε κυβάκια
2 μικρές πατάτες ή 1 μεγάλη, κομμένες σε κύβους
[500 ml Alpro Ρόφημα Καρύδας Χωρίς Ζάχαρη](#)
2 κ.σ. ταχίνι
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο ή σησαμέλαιο

Υλικά για το σερβίρισμα:

5-6 φύλλα βασιλικό
ρύζι
flatbreads

Εκτέλεση

- 1) Βάζουμε όλα τα υλικά της πάστας κάρυ σε ένα μούλτι και χτυπάμε καλά μέχρι να ομογενοποιηθούν.



- 2) Σε μια μεγάλη κατσαρόλα βάζουμε 4 κ.σ. σησαμέλαιο και ρίχνουμε τις μελιτζάνες. Τις σοτάρουμε για 5-6 λεπτά ή μέχρι να πάρουν χρώμα και τις μεταφέρουμε σε ένα πιάτο με χαρτί κουζίνας. Συμπληρώνουμε 1-2 κ.σ. σησαμέλαιο στη κατσαρόλα, ρίχνουμε τα ξερά και τα φρέσκα κρεμμυδάκια και σοτάρουμε για 5-6 λεπτά μέχρι να γυαλίσουν και να μαλακώσουν, προσθέτουμε τις πιπεριές και τις πατάτες και σοτάρουμε για ακόμη 4-5 λεπτά. Προσθέτουμε 2-3 κ.σ. πάστα κάρι και σοτάρουμε για 3-4 λεπτά.
- 3) Προσθέτουμε στην κατσαρόλα το [Alpro Ρόφημα Καρύδα Χωρίς Ζάχαρη](#), τις μελιτζάνες, αλατοπιπερώνουμε, χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε να σιγοβράσει για 25-35 λεπτά. Ρίχνουμε στην κατσαρόλα το ταχίνι ανακατεύουμε να διαλυθεί προσθέτουμε τα ψητά λαχανικά ανακατεύουμε να καλυφθούν ομοιόμορφα και αφήνουμε στην άκρη για 5-10 λεπτά.
- 4) Σερβίρουμε με λίγο φρέσκο βασιλικό, ρύζι ή flatbreads.