

Tomates au tofu au beurre

Temps total: 20 min

Portions: 6

1 paquet (15 onces) de tofu, égoutté et coupé en cubes

1 boîte (28 onces) de tomates en dés

3 cuillères à soupe de beurre non laitier

1/4 d'un gros oignon émincé

2 cuillères à soupe de gingembre râpé

1 1/2 cuillères à thé de cumin

1/8 cuillère à thé de curcuma

4 gousses d'ail émincées

1 1/2 cuillères à soupe de garam masala

1/4 tasse d'eau

Riz brun basmati

Placer l'ip sur SAUTÉ et ajouter l'huile. Ajouter les oignons pendant 5 minutes. Ajouter l'ail et cuire une minute de plus. Ajouter le tofu, l'eau, le gingembre, les tomates, le cumin, le garam masala, le curcuma et le sel dans l'instant pot, sceller le couvercle et cuire sur MANUAL/PRESSURE 4 minutes. Retirer le couvercle et incorporer le lait non laitier et le beurre jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Traduit de : Vegan Instant Pot Cookbook: 1000 Super Easy Plant-Based Recipes to get you Started (Vegan Box - Set) » de Cara Green.