

# Veggie Thai Red Curry

## वेजि थाई रेड करी

Preparation: 15 mins.  
Cooking: 12 mins.  
Serves 4 Cal/Ser 112



### Ingredients

#### RED CURRY PASTE

4-5 dry, Kashmiri red chillies, ½ onion - chopped  
8-10 flakes garlic, 1 tsp chopped ginger, 1 tsp sugar  
1 stalk lemon grass or rind of 1 lemon  
1½ tsp coriander seeds  
1 tsp cumin seeds (jeera), 6 saboot kali mirch  
½ tsp soya sauce, 1 tbsp lemon juice, 1 tsp salt

#### OTHER INGREDIENTS

4-5 baby corns, 1 small carrot, 2 mushrooms  
½ cup florets of broccoli or cauliflower  
8-10 basil leaves, 2 cups ready made coconut milk

### Method

1. Microwave red chillies with ½ cup water for 2 minutes. Add all the other ingredients of red curry paste and grind to a very fine red paste.
2. Slice carrots, baby corns and mushrooms.
3. Mix 2 tbsp oil and red curry paste in a micro proof dish. Microwave for 2 minutes.
4. Add coconut milk, vegetables & microwave for 6 minutes or till veggies are crisp tender.
5. Add salt and sugar to taste. Add basil leaves. Microwave for 2 minutes. Serve hot with steamed rice.

### सामग्री

#### रेड करी पेस्ट

4-5 सूखी, कश्मीरी लाल मिर्च, ½ प्याज़ - काटें  
8-10 कली लहसुन, 1 छोटा च. कटी हुई अदरक, 1 छोटा च. चीनी  
1 डंठल लेमन ग्रास या 1 नींबू का ऊपरी छिलका  
1½ छोटा च. साबुत धनिया  
1 छोटा च. जीरा, 6 साबुत काली मिर्च  
½ छोटा च. सोया सॉस, 1 बड़ा च. नींबू का रस, 1 छोटा च. नमक

#### अन्य सामग्री

4-5 बेबीकॉर्न, 1 छोटी गाजर, 2 मशरूम  
½ कप ब्रोकोली या गोभी के टुकड़े, 8-10 बेसिल के पत्ते, 2 कप रेडीमेड कोकोनट मिल्क

### विधि

1. लाल मिर्च को ½ कप पानी के साथ 2 मिनट माइक्रोवेव करें। रेड करी पेस्ट की अन्य सारी सामग्री डालें और पीस कर बारीक लाल पेस्ट बनाएं।
2. गाजर, बेबीकॉर्न और मशरूम के स्लाइस काटें।
3. माइक्रोप्रूफ डिश में 2 बड़े च. तेल और रेड करी पेस्ट को मिलाएं। 2 मिनट के लिए माइक्रोवेव करें।
4. कोकोनट मिल्क, सब्जियाँ डालें और 6 मिनट माइक्रोवेव करें जब तक सब्जियाँ कुरकुरी मुलायम हो जाएं।
5. नमक और चीनी स्वादानुसार डालें। बेसिल के पत्ते मिलायें। 2 मिनट माइक्रोवेव करें। स्टीम चावल के साथ गर्म परोसें।