



***Ingredientes***

PARA 4 pessoas:

500 g de batatas novas pequenas, lavadas e cortadas ao meio;

2 cenouras descascadas e cortadas em troços;

meia abóbora menina cortada em pedaços de 2,5 centímetros;

2 chervias descascadas e cortadas;

2 cebolas descascadas e cortadas em gomos;

1 cabeça de alhos com casca;

azeite;

sal marinho e pimenta preta acabada de moer;

2 colheres de sopa de pasta de caril vermelho tailandês;

1 lata de 400 ml de leite de coco;

1 colher de sopa de açúcar amarelo;

1 colher de sopa de molho de peixe;

250 ml de caldo de legumes;

2 limas;

300 g de arroz de jasmim para acompanhar;

um bom punhado de rebentos de feijão;

um punhado de folhas de manjeriço fresco

## **Preparação**

Pré-aqueça o forno a 200°C/gás 6. Coloque todos os legumes cortados, cebolas e alhos no tabuleiro do forno e regue com uns bons fios de azeite. Tempere bem com sal e pimenta preta acabada de moer e agite devagar o tabuleiro para misturar. Leve a assar no forno durante 30 minutos ou até alourar.

Entretanto, aqueça mais uns bons goles de azeite numa caçarola grande e frite a pasta de caril durante dois minutos. Junte o leite de coco e deixe ferver 4 a 5 minutos.

Acrescente o açúcar, o molho de peixe e o caldo de legumes e deixe levantar fervura. Misture os legumes assados e deixe em lume brando por mais 5 minutos. Retire do lume, esprema por cima as duas limas e agite bem a caçarola.

Sirva em cama de arroz de jasmim e cubra com rebentos de feijão crocantes e folhas de manjeriço.