



Thaise groene curry met tofu

Een geurige groene curry met stevige tofu en knapperige groenten in kokosmelk. Eiwitrijk en vol frisse smaken van limoen en basilicum.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

400 g stevige tofu
2 el groene currypasta
400 ml kokosmelk
1 courgette
1 rode paprika
150 g haricots verts
1 el sojasaus
1 tl gemberpoeder
sap van 1 limoen

verse basilicum

olijfolie

peper en zout

Bereidingswijze

1. Snijd de tofu in blokjes en dep droog. Bak ze in een hete pan met wat olie 6 min tot ze licht goudbruin zijn en zet opzij.
2. Bak de currypasta 1 min in dezelfde pan tot ze geurt.
3. Giet de kokosmelk erbij en laat aan de kook komen.
4. Voeg de in reepjes gesneden paprika, courgette en de gehalveerde boontjes toe. Laat 8 min zachtjes koken tot beetgaar.
5. Doe de tofu terug in de pan met de sojasaus en gemberpoeder. Warm 3 min door.
6. Breng op smaak met limoensap, peper en zout.
7. Werk af met verse basilicum en serveer met een kleine portie gestoomde rijst.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)