



Thaise groene curry met tofu

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 400 g stevige tofu
- 2 el groene currypasta
- 400 ml kokosmelk
- 1 courgette
- 1 rode paprika
- 150 g sperziebonen
- 1 el sojasaus
- 1 kl gemberpoeder
- sap van 1 limoen

een handvol verse basilicumblaadjes
2 el zonnebloemolie
peper en zout

Bereidingswijze

1. Snijd de tofu in blokjes van circa 2 cm en dep ze grondig droog met keukenpapier.
2. Verhit de olie in een ruime wok of diepe pan op hoog vuur. Bak de tofublokjes in 6 minuten rondom lichtgoudbruin. Schep ze uit de pan en zet opzij.
3. Zet het vuur op middelhoog. Voeg de currypasta toe aan dezelfde pan en bak 1 minuut al roerend tot ze geurig is.
4. Giet de kokosmelk erbij en breng al roerend aan de kook.
5. Snijd de paprika in reepjes, de courgette in halve maantjes en verwijder de uiteinden van de sperziebonen. Voeg alle groenten toe aan de pan en laat 8 minuten zachtjes koken tot ze beetgaar zijn.
6. Voeg de tofu, sojasaus en gemberpoeder toe. Roer voorzichtig en warm alles nog 3 minuten door op laag vuur.
7. Druppel het limoensap erover en breng verder op smaak met peper en zout.
8. Schep de curry in diepe borden, werk af met verse basilicumblaadjes en serveer onmiddellijk.

Tip

Dep de tofu zo droog mogelijk voor het bakken, dan krijg je een mooiere korst en absorbeert de tofu nadien beter de currysous. Gebruik bij voorkeur extra stevige tofu.

Lekker met

Gestoomde jasmijnrijst of rijstvermicelli.

Dranktip

Een frisse Thaise ijsthee of een droge Riesling past goed bij de kruidige en licht zoete smaken van deze curry.