



CURRY MET PAKSOI EN TOFU

INGREDIENTEN

- 300 gram zilvervliesrijst
- 4 eetlepels zonnebloemolie
- 1 eetlepels kerriepoeder
- 2 eetlepels kurkuma
- 400 ml kokosmelk
- 180 gram tofu in blokjes
- 1 broccoli, in roosjes
- 1 paksoi of ½ Chinese kool in repen
- 2 lente-bosuitjes, in schuine ringen

UITLEG

Kook de rijst.

Verhit 2 eetlepels olie en bak hierin de kerriepoeder voor 1 minuut.

Voeg de kokosmelk toe en laat 5 minuten pruttelen.

Verhit de rest van de olie op hoog vuur in een andere pan en bak hierin de tofu in ca. 4 minuten rondom knapperig en goudbruin.

Schep uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.

Voeg de broccoli en paksoi toe aan de curry en kook deze 5 minuten mee.

Verdeel de rijst over de kommen en schep de curry en knapperige tofu ernaast of erop.

Bestrooi met de bosui en serveer direct.

HOOFDGERECHT

4 PERSONEN

TIJD: 40 MINUTEN

ZIE MEER OP:

LA
COMIDA
Deliciosa

