



Groene curry roerbak met tofu

2 PERSONEN

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  100 g pandanrijst
-  275 g tofu (biologisch)
-  3 el zonnebloemolie
-  ½ portie groene currypasta
-  100 g spitskool (gesneden)
-  200 g Thaise wokgroenten
-  1 bosuitje
-  65 g taugé

MATERIAAL: keukenpapier, wok of hapjespan

ZO MAAK JE HET

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Verkruimel intussen de tofu en dep goed droog met keukenpapier.
3. Verhit 1 el olie in een koekenpan en fruit de helft van de currypasta 3 minuten.
4. Voeg de tofu toe en bak 8 minuten op een middelhoge stand.
5. Schep regelmatig om.
6. Breng op smaak met zout en peper.
7. Verhit intussen de rest van de olie in een wok of hapjespan en fruit de rest van de currypasta 3 minuten
8. Voeg de spitskool en wokgroenten toe en bak 5 minuten op een middelhoge tot hoge stand.
9. Schep regelmatig om. Schep de rijst erdoor en bak 3 minuten mee.
10. Snijd intussen de bosuitjes in ringen.
11. Schep de rijst op diepe borden en verdeel de tofu, taugé en bosui erover.

TIP: Voor de groene currypasta zie het basis recept.

BRON: boodschappen.nl

