



Curry met een Thaise twist, citroengras & geurige jasmijnrijst

 30-40min  Voor 3-4 personen

Schijn bedriegt: hoewel curry de spotlight steelt in de Indiase cuisine zijn er ook tal van heerlijke Thaise varianten op het geliefde rijstgerecht te bedenken. De Thaise keuken brengt het beste van de Chinese en Indiase culinaire tradities samen, met een vleugje frisheid. Die frisheid krijg je in deze gele curry door een stuk gesneden stuk citroengras even mee te laten koken. Geurig en romig tegelijk!

Wat je van ons krijgt

- vegetarische currypasta
- sperziebonen
- courgette
- limoen
- citroengras
- kokosmelk
- jasmijnrijst
- tofu ⁶
- Thaise basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- middelgrote kookpan met deksel
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 725.0kcal, vet 27.6g, eiwit 21.8g, koolhydraten 93.3g



1. Rijst koken

Was de **jasmijnrijst** in een zeef onder de kraan tot het water helder kleurt. Doe de **rijst** met 800ml water en een snuf zout in een middelgrote kookpan en breng op middelhoog vuur aan de kook. Zet het vuur laag en kook de **rijst** met een deksel afgedekt in 10-12min beetgaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** tot stap 6 staan.



4. Saus maken

Schud het blik **kokosmelk** en voeg beetje bij beetje toe aan de wokpan, roer om de **currypasta** op te laten lossen. Voeg 200ml water en het **citroengras** toe. Breng de **saus** aan de kook.



2. Ingrediënten voorbereiden

Snijdt intussen de uiteinden van de **courgette**. Halveer de **courgette** in de lengte en snijd in stukken van 3cm. Dop de **sperziebonen**. Snijd de **tofu** in blokken van ca. 2x2cm. Halveer de **citroengras** in de lengte.



5. Tofu toevoegen

Voeg de **tofu** aan de **saus** toe zodra deze kookt en kook zo nog 5-8min totdat de **groenten** gaar zijn en de **saus** ietwat is ingekookt. Breng de **curry** op smaak met zout, peper en evt. meer **currypasta**.



3. Currypasta bakken

Verhit 1el plantaardige olie in een wok of grote koekenpan op hoog vuur. Bak de **courgette** en **sperziebonen** 2min tot ze een beetje kleur hebben. Voeg de **helft van de currypasta** toe en bak op middelhoog vuur 1min tot de **pasta** geurt.



6. Curry afmaken

Pluk intussen de **blaadjes** van de **Thaise basilicum** en snijd de **limoen** in kwarten. Verwijder het **citroengras** en knijp **twee limoenpartjes** boven de pan uit. Roer de **rijst** los en schep op de borden. Serveer de **curry** erbovenop, garneer met de **Thaise basilicum** en geef de **limoenpartjes** erbij.