WINEBIZZ
Excellent Wines

Thaise gele curry met rijst

BIO Amstramgram Pomone Vin Orange

INGREDIËNTEN

- zoete aardappels, in blokjes
- 2 wortels, geschild en in plakjes
- 2 blik kokosmelk (800 ml)
- 1 pak tofu (in blokjes)
- 400 g sperziebonen (gehalveerd)
- 300 g zilvervliesrijst
- 5 g koriander (grof gesneden)
- zonnebloemolie
- peper en zout
-

BEREIDING

Bereid de zilvervliesrijst volgens de instructies op de verpakking. Zet apart en laat nastomen.

Verwijder eventueel de zaadlijsten van de rode chilipeper en snijd de chilipeper fijn. Verwijder het groene en harde gedeelte van de citroengrasstengel en rasp het witte deel fijn. Mix dit met de rest van de ingrediënten voor de gele curry pasta in een keukenmachine en meng tot een gladde pasta.

Verhit zonnebloemolie in een koekenpan op hoge temperatuur en bak de tofu in 5-6 minuten goudbruin en krokant. Proef en breng op smaak met zout en peper. Verwijder de pan van de warmtebron en zet apart.

Verhit zonnebloemolie in een grote wokpan op middelhoge temperatuur en bak de currypasta totdat deze begint te geuren. Voeg de kokosmelk, wortel, zoete aardappel en sperziebonen toe aan de pan en breng het geheel aan de kook. Verlaag de temperatuur en laat het geheel 15-20 minuten sudderen tot de zoete aardappel gaar is.

Roer de laatste paar minuten van de kooktijd de tofu door de curry zodat deze in de saus kan opwarmen.

Verdeel de rijst en Thaise gele curry over de borden en garneer met koriander. Serveer direct.