



Bloemkoolcurry

Snelle curry met bloemkool en kokos

Bereiding

1. Marineer de tofu in sojasaus. Snijd de bloemkool in middelgrote roosjes en doe ze in een grote pan met koud water. Voeg wat zout toe en breng aan de kook. Laat ongeveer 10 minuten garen. Ondertussen maken we de currypasta.
2. Verwarm de olie in een grote pan op een middelhoog vuur. Voeg de gehakte ui, knoflook en gember toe en bak dit zo'n 5 minuten terwijl je regelmatig roert. Voeg de droge kruiden, de steranijs, zout en peper toe en laat nog 3 minuten bakken. Blus af met wat kookvocht van de bloemkool als de currypasta te droog wordt.
3. Roer de Alpro Kokosnoot Cuisine goed door de pasta. Doe nu de al dente bloemkool, kikkererwten en tofu erbij en laat het geheel nog 5 minuten pruttelen.
4. Serveer de curry met verse koriander en naanbrood.



4 porties



35min

Ingrediënten

- 250 gr tofu
- 3 el sojasaus
- 1 bloemkool
- 2 el pinda (of arachide-) olie
- 1 rode ui
- 4 teentjes knoflook (gehakt)
- 2 el vers geraspte gember
- 1 el curry
- 2 tl korianderpoeder
- 2 tl komijnpoeder
- 2 tl kurkuma
- 1 snuifje chilipoeder
- 2 steranijs
- zout en peper
- 500 ml Alpro Kokosnoot Cuisine
- 400 gr kikkererwten (uit blik, uitgelekt en gespoeld)
- 1 bosje verse koriander
- naanbrood of rijst (optioneel)

Bereid met

Kokosnoot Cuisine

