



Vegan curry met aubergine en tofu

met chili-amandelolie en basmatirijst



ca. 30min



2 personen

Wij bij Marley Spoon zijn echte curry lovers! En in het bijzonder onze chef Tamara. Vandaag heeft ze een vegan korma voor je bedacht, met aubergine, knapperig gebakken tofu en romige kokosmelk. De geroosterde amandel-chilipeperolie maakt deze curry helemaal af.

Wat je van ons krijgt

- 2 aubergines
- 2 tenen knoflook
- 1x blokjes tofu ⁶
- 200g basmatirijst
- 1 bosui
- 1 pakje korma currypasta
- 1 pakje kokosmelk
- 1 verse chilipeper
- 50g amandelen ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- zeef of vergiet

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

Kooktip

Gebruik evt. overgebleven chili-amandelolie voor een volgende curry, of een ander roerbakgerecht.

Allergenen

soja (6), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1000kcal, vet 52.0g, koolhydraten 110.5g, eiwit 23.6g



1. Tofu voorbereiden

Breng 400ml licht gezouten water in een kleine kookpan aan de kook. Snijd de **aubergines** in de lengte in vieren en snijd in plakjes van 1-2cm. Pel en hak de **knoflook** grof. Dep de **tofublokjes** droog, en meng met 1tl plantaardige olie, een snuf zout en de **helft van de knoflook** en laat even staan.



4. Tofu bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog-hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **tofu** in 4-6min rondom krokant en goudbruin. Neem uit de pan en zet opzij, bewaar de pan.



2. Rijst koken

Spoel de **rijst** met koud water in een zeef, tot het water helder blijft. Voeg de rijst toe aan de pan zodra het water kookt. Leg een deksel op de pan en kook de **rijst** 10-12min op laag vuur, tot het water opgenomen is en de **rijst** gaar is. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** nog ca. 5min rusten. Snijd de **bosui** in ringen en houd het witte en groene deel van elkaar gescheiden.



5. Chili-amandelolie maken

Snijd de **chilipeper** in de lengte doormidden, verwijder de zaadlijsten en hak grof. Hak de **amandelen** grof. Verhit de koekenpan op middelhoog vuur met 2-3el olie en bak de **amandelen** tot ze licht gebruind zijn. Schep de **amandelen incl. olie** uit de pan en meng ze met de **rest van de knoflook** en de **chilipeper naar smaak**. Breng op smaak met 1tl suiker en een snuf zout.



3. Curry maken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **aubergine** ca. 3min. Voeg de **witte bosuien** toe met een snuf zout en bak nog ca. 2min. Roer de **korma currypasta** erdoor en bak ca. 1min. Blus af met de **kokosmelk** en 100ml water. Breng het geheel aan de kook en laat op middellaag-laag vuur 10-15min zachtjes koken.



6. Serveren

Proef of de **curry** nog zout en peper nodig heeft, en voeg de **tofu** toe. Serveer de **curry** op de **rijst**, besprenkel met de **chili-amandelolie** naar smaak en bestrooi met de **groene bosuien**.