



## Curry met geroosterde Cashews

### Ingrediënten:

250ml kokosmelk  
1 tot 2 eetlepels kerriepoeder, naar smaak  
1/2 theelepel fijn zeezout  
1/2 grote, rode ui, gesneden  
1 middelgrote teen knoflook, gesneden  
80ml water  
100 tot 125 gram stevige (biologische) tofu in blokjes gesneden  
een flinke handvol sperziebonen in stukjes van circa 3-4 cm gesneden  
1 bloemkool, in hapklare roosjes gesneden  
een flinke handvol cashewnoten, kaal en ongezouten, zelf geroosterd in de oven  
een handjevol verse platte peterselie, grof gesneden\*

\* Waarom moet de peterselie plat zijn? Omdat de bekende gekrulde peterselie heel anders en voor dit gerecht niet noodzakelijkerwijs beter smaakt. Ik geef zelf bijna altijd de voorkeur aan platte peterselie, dus zie of je dit kunt vinden. Zo niet, dan zou je ook verse koriander kunnen gebruiken.

### Bereiding

Breng de helft van de kokosmelk lichtjes aan de kook in een grote pan en mix de kerriepoeder en het zout erdoorheen. Meng het geheel goed samen totdat je een klontenvrij geheel hebt.

Doe nu de ui en de knoflook erbij en kook het geheel nog een minuutje door.

Roer er de overgebleven kokosmelk en het water bij in, daarna de tofu en kook het geheel weer een paar minuutjes alvorens je de bonen en de bloemkoolroosjes toevoegt.

Doe de deksel op de pan en kook een minuutje of twee door of totdat de bloemkool en de bonen hun rauwe, harde textuur hebben verloren. Leg de cashewnoten in de tussentijd op een ovenplaat in de oven om ze lichtjes te roosteren. Houd ze goed in de gaten want dat kan heel snel gaan!

Haal na de paar minuutjes dat de bloemkool en bonen hun harde 'crunch' hebben verloren de pan van het vuur en roer de geroosterde cashewnoten door de mix. Proef het gerecht en voeg desnoods wat zeezout en/of kerriepoeder toe. Serveer het geheel met een beetje gesneden platte peterselie als garnering op iedere kom of bord.

