



Groentecurry

Ingrediënten:

Voor 4 personen:

- 45 gr gember (ongeveer 4,5 cm)
- 3 knoflook teentjes
- 400 gr tofu (of zelfgemaakte tofu)
- 3 TL Garam masala
- 500 gr zoete aardappel
- 500 gr romanescos of bloemkool
- 2 uien
- 2 el olie
- ¼ tl kurkuma poeder (geelwortel)
- 200 ml kokosmelk (klein blikje)
- 250 ml wortelsap
- 200 gr (diepvries)erwtjes
- zout
- peper

Bereiding:

Gember en knoflook pellen en klein snijden. Tofu in blokjes snijden van ongeveer 2 cm groot. Mengen met 1 tl gesnipperde gember, ½ tl gesnipperde knoflook en 1 tl garam masala. Afdekken en wegzetten op kamertemperatuur, en 30 minuten laten trekken.

Ondertussen de zoete aardappels schillen afspoelen en in blokjes snijden van ongeveer 1 cm groot. De romanescos of bloemkool schoonspoelen en in roosjes snijden. Steeltjes klein snijden. Uien pellen en snipperen.

In een braadpan de olie verhitten en de ui, restje knoflook en gember daarin glazig fruiten. Toevoegen de zoete aardappel en de romanescos of bloemkoolroosjes. Restje garam masala erbij en de kurkuma. Kort meebakken.

De kokosmelk en de wortelsap in een pannetje doen en aan de kook brengen. Ongeveer 4 minuten laten koken. (Diepvries)erwtjes erbij en 4 minuten laten koken. Dit mengsel toevoegen aan zoete aardappelmengsel, goed doorroeren. Peper en zout erbij.

In een pannetje de Tofu in 1 el olie even opbakken en bij de groentecurry serveren.

