

# Thaise Groene Curry

*This week the recipe is in dutch but google translate will help you if you need some translation :)*

Je kunt deze curry natuurlijk met allerlei verschillende groentes maken. Naast courgette of aubergine is de zapallito bijvoorbeeld een goede kandidaat. Vlees of garnalen zijn er lekker bij maar zeker niet nodig, dit recept is dan ook zonder.

Voor 4 personen

## **Ingredienten**

Courgette, 1 stuks

Aubergine, 2 stuks

Tofu, 1 blok

Kokosmelk, 400ml

Ui, 2 stuks

Knoflook, 5 tenen

Laos/Galangal (of gember), flink stuk

Koriander wortel

(of wat koriander steeltjes)

Limoen blad, paar blaadjes

Citroengras, 1 stengel

Koriander zaad gemalen, 1 tl

Witte peper gemalen, 0.5tl

Thaise basilicum, bosje

Neutrale olie of kokos olie

Zout

Vissaus

Limoen, 1 stuk



1. Begin met het in blokjes snijden en zouten van de aubergine
2. Maak de curry pasta door de ui, knoflook, laos, koriander wortel en citroengras te malen in de blender of vijzel. Voeg er ook het korianderzaad en de witte peper aan toe.
3. Bak deze pasta in neutrale olie of kokosolie tot goud bruin.
4. Snij ondertussen ook de tofu en de courgette.
5. Voeg de aubergine toe aan de pasta en bak zo'n 5 minuten mee, blus dan af met kokosmelk en limoenblaadjes.

6. Voeg de courgette en tofu nu ook toe
7. Laat dit zo'n 10 tot 15 minuten doorkoken tot de groentes gaar zijn.
8. Draai het vuur uit, breng op smaak met vissaus en limoen en voeg de thaise basilicum toe.

Serveer met rijst en voila!