**Sperziebonencurry**

Nodig:

250 gram biologische tofu

400 gram sperziebonen

300 gram basmatirijst

600 ml kokosmelk

77 gram Thaise rode curry paste

3 eetlepels vissaus

250 gram kastanjechampignons

8 gram koriander

rol keukenpapier

Bereiding:

Haal de tofu uit de verpakking en druk er zo veel mogelijk vocht uit. Wikkel de tofu in 3 lagen keukenpapier, leg op een bord en laat met iets zwaars erop (bijvoorbeeld een vol pak melk) in de koelkast verder uitlekken. Breng een pan water aan de kook. Maak de sperziebonen schoon en kook ze 5 min. Giet af in een vergiet en spoel af met koud water. Bereid intussen de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Schenk intussen 1 pakje kokosmelk leeg in een wok en breng aan de kook. Laat 5 min. inkoken op middelhoog vuur. Meng er dan de rode curry paste en de vissaus door en roer glad. Halveer intussen de champignons en voeg toe aan de curry. Kook 2 min. mee. Haal de tofu uit het keukenpapier en snijd in blokjes van 2 bij 2 cm. Voeg de rest van de kokosmelk toe en breng weer aan de kook. Voeg de sperziebonen en tofu toe en kook 6 min. mee, tot de sperziebonen beetgaar zijn. Verdeel de rijst over 4 diepe borden of kommen en schep er de sperziebonencurry bij. Hak de koriander grof en bestrooi er de curry mee.