Hoofdgerechten / Thailand

# jasmijnrijst met stevige tofu en spinazie · Thailand

Een complete graanmaaltijd met stevige tofu en spinazie, afgewerkt met de herkenbare smaakmakers van deze Thailand-variatie.

**Tijd** 40 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 280 g jasmijnrijst
- ☐ 500 g spinazie
- ☐ 20 ml limoensap
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 500 g stevige tofu
- ☐ 20 g vegetarische rode currypasta
- ☐ 10 g Thaise basilicum

## Zo maak je het.

**01** Kook de jasmijnrijst volgens de verpakking in ruim water gaar en laat goed uitlekken.

**02** Maak de spinazie schoon en snijd in kleine, gelijkmatige stukken. Snipper de ui.

**03** Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de spinazie toe en bak enkele minuten mee. Voeg een scheut water toe en laat 3 minuten afgedekt garen.

**04** Snijd de stevige tofu in blokjes en bak ze acht tot tien minuten, tot ze goudbruin en goed heet zijn.

**05** Meng de gare granen met de groenten en het gare hoofdingrediënt. Voeg vegetarische rode currypasta, limoensap, Thaise basilicum toe, roer rustig door en proef voor het serveren.

**AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.**

**Recept & herkomst** DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-th-04-14-4334e85