



## **TOFU IN KOKOS-CURRY SAUS.**

**Nodig:**

4 ovenpannetjes.

4 personen om gezellig samen te eten.

200 gram tofu. ( ca ½ blok).

25 gr pittige paprika poeder.

1 eetlepel currie blaadjes ( Toko).

½ eetlepel curry poeder.

½ theelepel kurkuma.

¼ theelepel zwarte peper ( evt sinaasappel peper).

1 ½ kop kokosmelk.

**BEREIDEN:**

1. De oven voorverwarmen op ca 200 grdn.
2. De tofu in kleinere stukjes snijden en over de ovenpannetjes verdelen.
3. Alle andere ingrediënten samen in een kommetje doen en goed opkloppen met een klopper.
4. Giet het over de tofu .
5. Zet de pannetjes in de oven en laat ze 25 minuten heet garen.

**EET SMAKELIJK !**

**TIP:**

Eventueel kun je er een klein theelepeltje sambal aan toevoegen, als je van pittig houdt. Ook erg lekker is een beetje soja saus in de curry.