



Indische curry met eieren



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 eetlepels arachideolie
1 eetlepel kurkumapoeder
1 snuifje zout
8 eieren (hardgekookt, gepeld)
2 uien (fijngesneden)
1 stuk gember (geraspt)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 blaadje laurier
2 chilipepers (groen)
1 blik tomatenpuree
1 eetlepel korianderpoeder
1 eetlepel komijnpoeder
1/2 l water
verse koriander

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de arachideolie in een diepe pan. Voeg de kurkuma en een beetje zout toe. Bak hierin de gekookte eieren gedurende 2 à 3 minuten. Haal ze uit de pan.
- 2.** Fruit de uisnippers, de gember en de knoflook. Voeg het laurierblad en de chilipepers toe.
- 3.** Roer de tomatenpuree erdoor. Breng op smaak met koriander- en komijnpoeder.
- 4.** Overgiet met het water en breng aan de kook.
- 5.** Voeg de eieren opnieuw toe en laat 15 minuten zachtjes pruttelen.
- 6.** Werk af met de korianderblaadjes.