Eiercurry

Afbeelding

Lekker en makkelijk

Het boekje waarin ik dit recept heb gevonden, wordt niet meer uitgegeven. Indiase gerechten zijn heerlijk en dit is heel simpel te maken en heel erg lekker. Meestal maak ik het bij andere Indiase gerechten.

Ga voor het gemak uit van 8 hardgekookte eieren, gepeld. Maak een saus van de andere ingrediënten en laat de eieren daarin even pruttelen. Voor de saus de gesnipperde ui fruiten en nog een minuut of drie de specerijen meefruiten: 1 eetlepel kerrie, 1 theelepel kurkuma, eetlepel kokos. Dan een kwart liter yoghurt bij het mengsel en een eetlepel fijngehakte peterselie erbij, beetje zout. Aan de kook brengen en roeren. Laag vuur en de gehalveerde eieren in de saus leggen. Tien minuten zachtjes koken.

Als je meer Indiase gerechten maakt, kun je het meeste al tevoren klaarmaken. Handig als je gasten krijgt en dit recept kennen ze vaak niet.

Ingrediënt
Ui
Kerrie
Kurkuma
Kokos
Yoghurt
Peterselie
Eieren
Bron recept tekst
Indiaas koken, Libro Culinair Internationaal
Maaltijd
Diner