



Surinaamse curry met paksoi en ei

met broccolirijst



ca. 30min



2 personen

Vandaag op het menu, een gerecht uit de Surinaamse keuken: een buitengewone curry met gekookte eieren en verse paksoi. Je serveert de curry op broccolirijst, bestrooid met pittige selderijblaadjes en knapperige pinda's. Yum!

Wat je van ons krijgt

- 4 eieren ³
- 1 paksoi
- 1 ui
- 1 verse chilipeper
- 5g verse selderijblaadjes ⁹
- 1 zakje gele currypasta ¹⁰
- 1x broccoli
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 50g gezouten pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Verwijder evt. de zaadlijsten als je het minder pittig wilt.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), pinda's (5), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 628kcal, vet 43.6g, koolhydraten 23.8g, eiwit 32.3g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Breng in een kleine kookpan voldoende water aan de kook voor de **eieren**. Verwijder de stronk van de **paksoi**. Snijd het **witte deel** in reepjes van ca. 1cm en het **groene deel** in repen van ca. 3cm. Pel de **ui** en hak grof. Snijd de **chilipeper** in fijne ringen, verwijder evt. de zaadlijsten. Hak de **selderijblaadjes** fijn.



4. Curry koken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olie en bak alle **paksoireepjes** ca. 3min scherp aan, neem ze dan uit de pan. Meng de **currypasta** met 1/2tl bloem en een flinke snuf peper en bak ca. 2min in dezelfde pan. Voeg de **helft van het bouillonpoeder** en 150ml water toe en laat de **curry** 4-5min indikken op medium tot laag vuur.



2. Currypasta maken

Doe de **ui**, de **chilipeper** en de **currypasta** met 2el plantaardige olie in een hoge (maat)beker en pureer grof met een staafmixer. Voeg de **eieren** toe aan het kokende water en kook in ca. 9min hard. Giet voorzichtig af, laat schrikken met koud water en pel ze.



5. Ei toevoegen

Snijd de **eieren** in de lengte doormidden, voeg ze toe aan de **paksoi** en meng voorzichtig met de **curry**. Proef en breng op smaak met zout en peper. Laat de **curry** ca. 1min op hoog vuur koken.



3. Broccolirijst bakken

Rasp de **broccoli** grof en hussel om met 1el plantaardige olie en een flinke snuf zout en peper. Verdeel over een bakplaat met bakpapier. Bak ca. 8min in de oven, tot de randjes van de **broccolirijst** licht bruin kleuren.



6. Afmaken en serveren

Serveer de **broccolirijst** met de **paksoi** en de **eieren** en besprenkel met de **yoghurt**. Bestrooi met de **selderijblaadjes** en de **pinda's**.