

DINNERLY



Scherpe currysaus met gekookte eieren op zachte rijst en crunchy sjalotjes



ca. 40min



2 personen

Je verwacht eieren misschien niet in een curry, maar die twee gaan echt heel goed samen! Vandaag maak je een pittige currysaus van kokosmelk en sambal, waar je ook tomaten en paksoi in gaart. Om het helemaal af te maken stuur je knapperige sjalot over de borden. Het ziet er al mooi uit, maar wacht maar tot je het proeft!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 150g basmatirijst
- 2 eieren³
- 2 tomaten
- 1 sjalotje
- 25ml sambal oelek
- 200ml kokosmelk
- 1 paksoi

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1tl bloem¹
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn
- evt. suiker

KOOKGEREI

- kleine kookpan met deksel
- kleine kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef

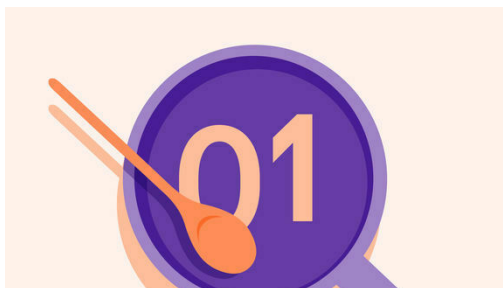
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

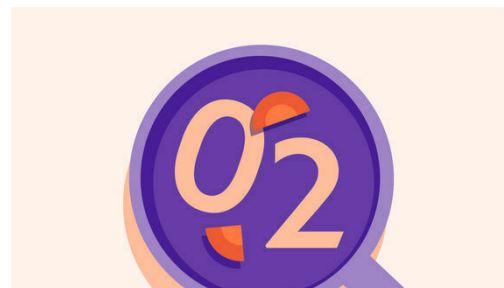
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 711kcal, vet 37.7g, koolhydraten 77.0g, eiwit 17.4g



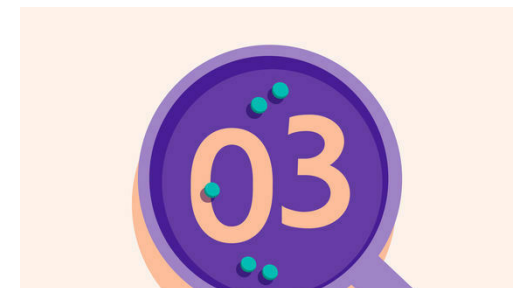
1. Rijst koken

Breng 300ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur helemaal laag, leg een deksel op de pan en kook 10-12min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



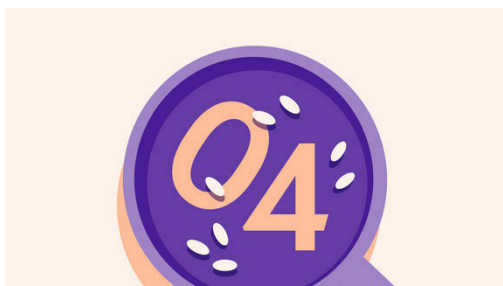
2. Eieren koken

Breng voldoende water voor de **eieren** aan de kook in een tweede kleine kookpan. Doe de **eieren** voorzichtig in het water (gebruik bijv. een lepel om ze erin te leggen) en kook ca. 6min voor zachtgekookte en 8min voor hardgekookte eieren. Giet af en laat schrikken met koud water. Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snij in grove blokjes. Pel 1 teen knoflook en snij fijn.



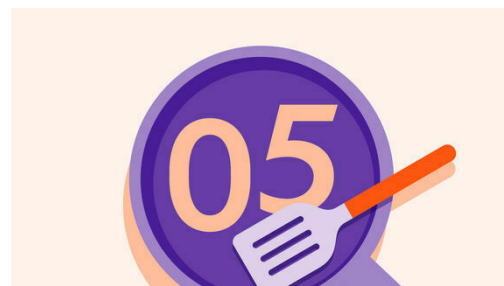
3. Sjalotje frituren

Pel en halveer het **sjalotje**. Snipper 1 **helft** grof en snij de **andere helft** in dunne reepjes. Wentel de **reepjes** door 1tl bloem. Verhit een grote koekenpan met 2el plantaardige olie op hoog vuur. Bak de **sjalotreepjes** 3-5min tot ze goudbruin gefrituurd zijn. Schep uit de pan (de pan en olie gebruiken we zo weer) en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi met een snuf zout.



4. Saus opzetten

Verhit de olie weer en fruit de **gesnipperde sjalot** ca. 2min. Voeg de **tomaat** toe en bak ca. 3min mee. Voeg de **helft van de sambal** (of meer naar smaak) toe met de knoflook en roerbak ca. 2min. Giet dan de **kokosmelk** erbij met 1/2tl zout. Breng aan de kook en laat 5-6min borrelen tot de **saus** begint in te dikken.



5. Afmaken en serveren

Verwijder de harde onderkant van de **paksoi**. Snij de **bladeren** grof en de **stengels** in reepjes van 1cm breed. Kook de **stengels** 3-4min mee met de **saus**. Voeg dan het **blad** toe en kook nog 2min. Proef en breng op smaak met 1tl azijn, peper, zout en evt. wat suiker. Pel en halveer de **eieren**. Verdeel de **rijst**, **saus**, **eieren** en **gefrituurde sjalot** over de borden.



6. Professioneel indikken

De saus moet een mooie consistentie krijgen. Heb je tijd en wil je de saus nog wat dikker hebben? Dan kun je 'm gerust nog even op laten staan, max. 10min. Duurt dat je te lang? Roer dan voor het indikken snel 2-3tl bloem erdoor en volg verder gewoon het recept. Zorg dan wel dat je echt goed proeft en voldoende peper en zout toevoegt.