



Auberginecurry met ei

met cherrytomaten en basmatirijst



ca. 25min



2 personen

Curry is ons favoriete comfortfood: kruidig en verwarmend voor lichaam en ziel. Vandaag maak je een vegetarische versie met aubergine, pindakaas, zelfgemaakte currypasta en een zachtgekookt ei. Fluffy basmatirijst mag natuurlijk niet ontbreken.

Wat je van ons krijgt

- 150g basmatirijst
- 2 eieren ³
- 1 aubergine
- 1 stukje verse gember
- 1 teen knoflook
- 1 zakje madraskruiden ¹⁰
- 200ml kokosmelk
- 250g cherrytomaten
- 1 bosui
- 1 onbehandelde limoen
- 1 zakje pindakaas ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- kleine kookpan
- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan met deksel
- staafmixer met beker
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

eieren (3), pinda's (5), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 753kcal, vet 38.3g, koolhydraten 80.8g, eiwit 20.3g



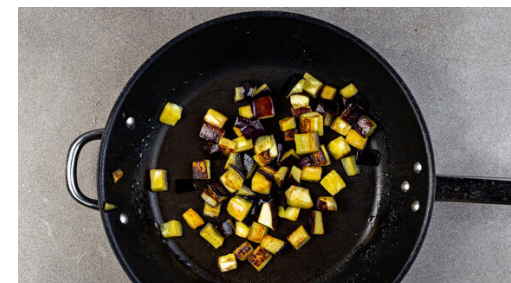
1. Aubergine snijden

Breng 300ml licht gezouten water voor de **rijst** aan de kook in een kleine kookpan. Breng in een 2e kleine kookpan genoeg water aan de kook voor de **eieren**. Snijd de **aubergine** in blokjes. Spoel de **rijst** grondig in een zeef.



2. Rijst & eieren koken

Voeg de **rijst** toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Draai het vuur helemaal laag, doe een deksel op de pan en kook in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten. Kook de **eieren** in ca. 6min zacht. Kook 2min langer voor een **harde dooier**. Giet de **eieren** af en laat ze schrikken onder koud water.



3. Aubergine bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **aubergine** ca. 5min en schep daarbij regelmatig om.



4. Currypasta maken

Schil en hak de **gember** grof. Pel en halveer de **knoflook** en doe met de **gember**, de **madraskruiden** en 75ml water in een hoge (maat)beker. Pureer glad.



5. Curry garen

Voeg de **currypasta** toe aan de **aubergine** en verwarm ca. 2min. Voeg de **kokosmelk**, **cherrytomaten**, ½tl zout en een flinke snuf suiker toe en meng goed. Doe een deksel op de pan en laat 8-10min sudderen, tot de **aubergine** gaar is.



6. Bosui snijden

Snijd de **bosui** in dunne schuine ringen. Pers **1 limoenhelft** uit en snijd de **andere helft** in parten. Pel en halveer de **eieren**. Voeg de **pindakaas** en het **limoensap** toe aan de **curry** en proef of je nog zout wil toevoegen. Serveer de **curry** met de **rijst** en de **eieren**, bestrooi met de **bosui** en geef de **limoenpartjes** erbij.