

DINNERLY



Scherpe currysaus met gekookte eieren met 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. We garen tomaat en paksoi in de saus, serveren er zachte rijst bij en strooien er knapperig gebakken sjalotjes overheen. Het ziet er al mooi uit, maar wacht tot je het proeft!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 150g biologische basmatirijst
- 2 biologische eieren¹
- 1 sjalotje
- 2 tomaten
- 30g sambal badjak
- 200ml kokosmelk
- 1 paksoi

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1tl bloem²
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

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

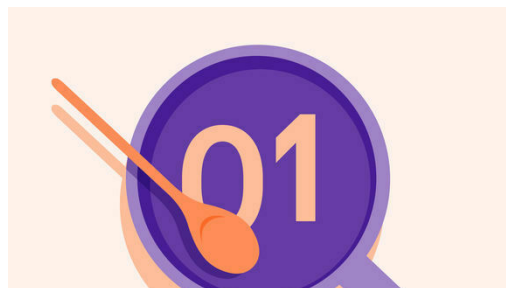
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Eieren (1), Glutens (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

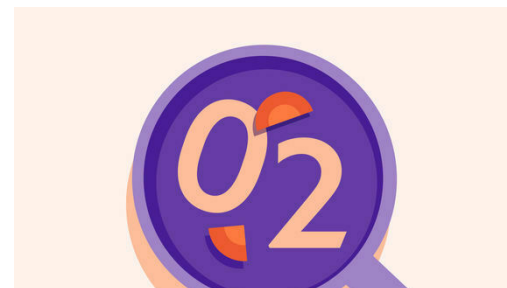
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 729kcal, vet 38.8g, koolhydraten 75.5g, eiwit 19.8g



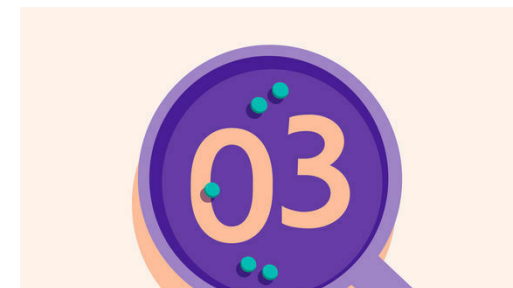
1. Rijst koken

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 12-14min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



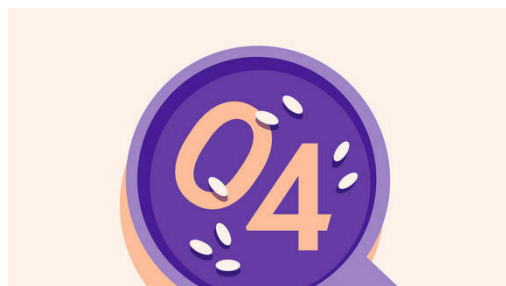
2. Eieren koken

Breng in een kleine kookpan voldoende water voor de **eieren** aan de kook. Leg de **eieren** voorzichtig in het kokende water en kook ze op middelhoog vuur ca. 6min (zachtgekookt) tot 8min (hardgekookt). Giet de **eieren** af en laat schrikken onder de koude kraan. Pel en halveer de **eieren** vlak voor het serveren.



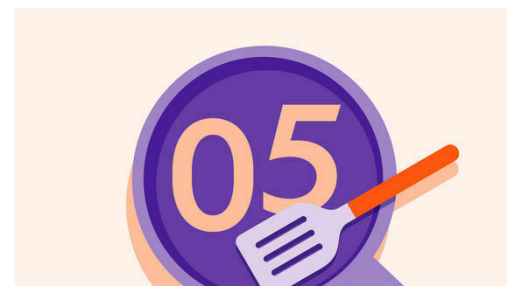
3. Sjalot frituren

Pel en halveer de **sjalot**. Snipper **1 helft** grof en snij de **andere helft** in dunne reepjes. Wentel de **reepjes** door 1tl bloem. Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 2el plantaardige olie. 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. Kruid met een snuf zout.



4. Saus opzetten

Verhit de pan met olie opnieuw op middelhoog vuur en fruit de **gesnipperde sjalot** ca. 2min. Verwijder de harde kern van de **tomaten**, snij in grove blokjes en bak ca. 3min mee. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Voeg samen met de **helft van de sambal** (of meer naar smaak) toe aan de pan en roerbak ca. 2min. Giet de **kokosmelk** erbij en kruid met ½tl zout.



5. Afmaken en serveren

Breng de **saus** aan de kook en laat 5-6min koken tot deze indikt. Scheur de bladeren van de **paksoi** grof en snij 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 suiker. Serveer de **rijst** met de **saus**, **eieren** en **gefrituurde sjalot**.



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.