

Recept!

Eiercurry met broccoli en rijst

Ingrediënten

300 gram rijst
6 eieren
1 ui
Kokosolie
600 gram broccoli
400 gram kokosmelk
10 gram Cashewnoten
2 eetlepels kerriepoeder

Bereiding

Kook de rijst gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Kook de eieren bijna hard in 8 min. Snijd de broccoliroosjes los, schil de stronk en snijd in blokjes. Snijd en snipper de ui.

Kook de broccoli in ruim water in 3-4 min beetgaar. Verhit wat kokosolie in de wok en fruit de ui 3 min. zachtjes. Schep de kerriepoeder erdoor en bak 2 min. mee. Pel en halveer de eieren. Roer de kokosmelk door de ui. Schep de broccoli en de eieren erdoor en sudder de curry nog 5 min. zachtjes.

Schep de cashewnoten erdoor en breng de curry pittig op smaak met wat peper en eventueel zout. Serveer curry met de rijst.

Bewaar de rest van de cashewnoten voor een recept van volgende week.

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: Allerhande
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische
Boerderijwinkel