

Wortel curry

Hoofdgerecht voor 4 personen

750 g kleine krieltjes of wokblokjes

750 g bospeen

1 bosje bosuitjes

4 eieren

2½ dl pindasaus (potje)

4 el olie

1 el sesamolie

1 el kerrie

2 theelepels gemberpoeder

2 theelepels korianderpoeder

2 eetlepel fijngehakte koriander of peterselie

Snijd de geschrapte bospeen in schuine plakken van circa 1 cm dik. Snijd de schoongemaakte bosuitjes in schuine ringetjes. Kook de eieren in 7 min. bijna hard, laat ze onder de koude kraan schrikken en pel ze.

Verhit de olie en de sesamolie in een grote koekenpan met een hoge rand of een braadpan. Laat de kerrie, het gemberpoeder en het korianderpoeder kort meebakken. Voeg de aardappelblokjes en de wortelschijfjes toe en laat kort bakken. Blus af met een laagje heet water, breng met wat zout aan de kook en laat het geheel met het deksel op de pan circa 10 minuten zachtjes koken tot de aardappelblokjes gaar zijn. Het vocht moet dan voor het grootste deel zijn verdampt.

Schep de pindasaus, de koriander of peterselie en de bosui erdoor. Garneer met de gehalveerde eieren.