Aardappelcurry met ei

Wat heb je nodig

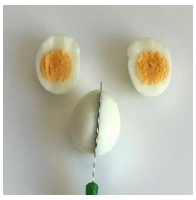
500 gram aardappelen
4 eieren
1 stukje gember (3 cm)
1 rode peper
1 ui

½ bouillontablet
150 ml water (heet)
1 eetlepel olie
1 eetlepel kerrie
1 eetlepel kokosmelk

Schil en was de aardappelen.
Snijd ze in kleine blokjes en doe ze in een pan met 100 ml water.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Als het kookt, op de laagste stand 5 minuten laten koken.

Doe de eieren in een pan met water en zet hem op de kookplaat.
Breng de eieren aan de kook en laat ze 8 minuten koken.
Giet de aardappelblokjes af in een vergiet.
Laat ze even uitlekken.

Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Schil het stukje gember.
Rasp de gember op de fijne rasp.
Los de halve bouillontablet op in het hete water.



Was de rode peper en dep hem droog met keukenpapier.
Snijd de peper in de lengte doormidden en haal de zaadjes eruit.
Snijd de rode peper in kleine stukjes.
Pel de eieren en snijd ze door de helft.

Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de ui en de gember in de pan en bak al omscheppend 2 minuten.
Doe de kerrie erbij en bak het al omscheppend even mee.

Doe de aardappelblokjes en de rode peper in de hapjespan.
Schenk de bouillon erbij.
Doe de kokosmelk er ook bij.
Roer het door elkaar en breng het aan de kook.

Zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat met deksel op de pan, zachtjes 10 minuten stoven.
Doe de eieren erbij en laat het nog 5 minuten warmen.
Geef hier gekookte sperziebonen bij.