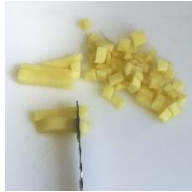
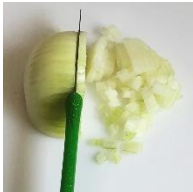


Kerrie telur (eieren in kerriesaus)

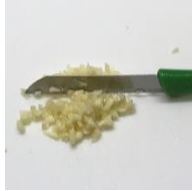
Wat heb je nodig

4 eieren (gekookt)
1 ui
3 teentjes knoflook
2 groene pepers
1 rode peper
1 sereh stengel
4 cm gember (vers)
1 eetlepel olie

300 ml kokosmelk
1 eetlepel kurkuma
1 theelepel sambal
1 laurierblaadje
½ eetlepel limoensap
½ eetlepel ketjap
1 theelepel suiker



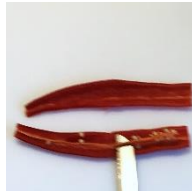
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Schil het stukje gember.
Snijd de gember in kleine stukjes.



Was de groene pepers en haal de zaden eruit.
Snijd de groene pepers in kleine stukjes.
Pel de teentjes knoflook en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de teentjes knoflook in stukjes.



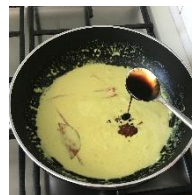
Doe de ui, de knoflook en de gember in een mengbeker.
Doe de groene pepers erbij.
Doe de kurkuma en het water er ook bij.
Mix het met de staafmixer tot een gladde pasta (boembloe).



Was de sereh stengel en snijd de uiteinden eraf.
Kneus de stengel met de platte kant van een mes.
Was de rode peper en snijd hem in de lengte doormidden.
Haal de zaden eruit.



Doe de olie in een wok en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de boembloe in de wok en bak het 1 minuut.
Doe het laurierblaadje en de serehstengel ook in de wok.



Doe de rode peper in de wok en schenk de kokosmelk erbij.
Roer alles goed door elkaar en laat de kokosmelk warm worden.
Doe het limoensap, de suiker, de sojasaus en de sambal erbij.
Roer alles goed door elkaar, zet de kookplaat op de laagste stand.



Haal de sereh stengel, het laurierblaadje en de peper uit de saus.
Pel de gekookte eieren en snijd 2 eieren door de helft.
Leg de eieren in de saus en laat ze nog 5 minuten meewarmen.
Lekker met bloemkool rijst en groente.