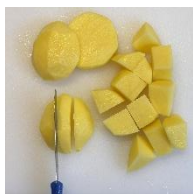


Groente- aardappelcurry

Wat heb je nodig

350 gram aardappelen
150 gram sperziebonen
150 gram witte kool
100 gram prei
1 rode paprika
2 teentjes knoflook

1 ui
10 gram gember
1 eetlepel currypasta
4 eieren (hard gekookt)
1 eetlepel olie
100 ml water



Schil en was de aardappelen.

Snijd de aardappelen in blokjes van 2 cm.

Spoel het stuk witte kool af en laat even uitlekken.

Snijd de kool in smalle slierten.



Snijd de prei in de lengte doormidden en was hem goed.

Snijd de prei in ringen

Was de paprika, snijd hem doormidden en haal de zaden eruit.

Snijd de paprika in kleine stukjes.



Was de sperziebonen en snijd de uiteinden eraf.

Snijd de sperziebonen in stukjes.

Schil de gemberwortel.

Rasp de gemberwortel op de fijne rasp.

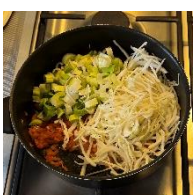


Pel de knoflook teentjes en snijd de uiteinden eraf.

Snijd de knoflook in heel kleine stukjes.

Pel de ui en snijd de uiteinden eraf.

Snijd de ui in kleine stukjes.



Doe de olie in de hapjespan, zet hem op de kookplaat, middelste stand.

Doe de ui, knoflook, gember en currypasta in de pan, als de olie warm is.

Bak het al omscheppend 3 minuten.

Doe de prei en de kool erbij en bak dit al omscheppend 4 minuten.



Doe de sperziebonen, paprika, aardappelen en het water er ook bij.

Roer het door elkaar en bak het al omscheppend 3 minuten.

Breng het aan de kook en zet dan de kookplaat op de laagste stand.

Doe het deksel op de pan en laat het 25 minuten zachtjes koken.



Pel de eieren en snijd ze in vieren.

Doe de eieren in de pan en roer ze er voorzichtig door.

Laat ze nog 2 minuten meewarmen.

Lekker met een groene salade.