



# Indische curry met eieren



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

2 eetlepels arachideolie  
1 eetlepel kurkumapoeder  
1 snuifje zout  
8 eieren (hardgekookt, gepeld)  
2 uien (fijngesneden)  
1 stuk gember (geraspt)  
2 teentjes knoflook (fijngesneden)  
1 blaadje laurier  
2 chilipepers (groen)  
1 blik tomatenpuree  
1 eetlepel korianderpoeder  
1 eetlepel komijnpoeder  
1/2 l water  
verse koriander

## Bereidingswijze

- 1.** Verhit de arachideolie in een diepe pan. Voeg de kurkuma en een beetje zout toe. Bak hierin de gekookte eieren gedurende 2 à 3 minuten. Haal ze uit de pan.
- 2.** Fruit de uisnippers, de gember en de knoflook. Voeg het laurierblad en de chilipepers toe.
- 3.** Roer de tomatenpuree erdoor. Breng op smaak met koriander- en komijnpoeder.
- 4.** Overgiet met het water en breng aan de kook.
- 5.** Voeg de eieren opnieuw toe en laat 15 minuten zachtjes pruttelen.
- 6.** Werk af met de korianderblaadjes.