

Bloemkool curry (culinair)

Bijgerecht voor 2 personen, 35min

Van de Streekmolen:

- 1 bloemkool
- 6 eieren
- 1 gele paprika
- 3 aardappels

En verder:

- 2 el olie
- 2 el milde currypasta
- 100 ml yoghurt
- 100 ml kokosmelk
- 15 g verse koriander

Snijd de aardappels en de paprika in blokjes en snijd de bloemkool in kleine stukken. Verhit de braadpan met wat olie en bak de aardappels 4 minuten. Roer de currypasta erdoor en bak 1 minuut mee. Schep de paprika, aardappels en bloemkool erdoorheen. Schenk de kokosmelk en 200ml water erbij en breng het geheel aan de kook. Laat de curry 15 minuten zachtjes doorkoken. Af en toe roeren. Ondertussen kook je de eieren. Pel de eieren vervolgens en halveer ze. Voeg de laatste 2 minuten de eieren erbij. Breng de yoghurt op smaak met wat zout en peper en roer het door de curry heen. Serveer met wat verse koriander.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.kookgenoot.nl/>