

Aardappel-tomatencurry met spinazie en ei



SONJA VAN DE RHOER

Curries zijn dankbare vegetarische gerechten. Je kunt er eindeloos op variëren en de dikke saus elke keer een wat andere smaak geven. Een beetje meer rode of groene peper, wel of geen komijnzaad (soms is het kant-en-klaar geroosterd te koop, anders de zaadjes roosteren in een droge koekenpan op een middelhoge warmtebron tot ze een heerlijke geur verspreiden en een tint donkerder zijn. Laat de zaadjes niet verbranden. Schud ze op en laat ze afkoelen op een stuk keukenpapier.

Voor komijnpoeder de zaadjes malen in een (oude) koffiemolen of specerijenmolen.) Citroenblaadjes zijn verkrijgbaar bij de toko als djeroek poeroet en kunnen heel goed worden ingevroren. Doe ze wel in een goed afsluitbare diepvriesdoos of zak, anders ruikt straks het brood naar citroenblad.

Schil de aardappelen en schaaft ze in dunne plakjes.

Verhit een braadpan met dikke bodem en verwarm het kerriepoeder al roerende over de bodem, zonder vet. Voeg de inhoud van de blikken tomaat toe en roer goed. Halveer intussen de peper(s), verwijder zaad en zaadlijsten en snijd ze in ragdunne reepjes. Voeg de peper toe met de kokosmelk, de blaadjes djeroek poeroet en het limoen- of citroensap.

Breng alles al roerende aan de kook. Zet de warmtebron lager en voeg de aardappelplakjes met zout naar smaak toe. (Door het toevoegen van iets zout wordt de smaak van het kerriepoeder versterkt.) Kook de aardappelplakjes in circa 12-15 minuten beetgaar.

Verwijder de djeroek poeroetblaadjes. Was intussen de spinazie, laat heel goed uitlekken en dep zo nodig droog.

Voeg op het laatst de spinazie toe aan de curry. Maak met een lepel vier holletjes in de curry en breek in elk holletje een ei. Laat de eieren in de saus, afgedekt, in circa 10 minuten stollen.

Serveer met fijngeknipte verse koriander.

Ingrediënten voor 4 personen:

800 gram vastkokende aardappelen

2 eetlepels kerriepoeder (scherp)

2 blikken tomatenblokjes op sap (elk à circa 450 gram)

1-2 rode pepers

0,5 theelepel geroosterd komijnzaad

2 dl kokosmelk

4 blaadjes citroenblad en/of 1 theelepel limoen- of citroensap

zout

200 gram spinazie

4 kakelverse eieren

verse koriander