

Eiercurry met broccoli en rijst

Ingrediënten

- 300 gram rijst
- 6 eieren
- 600 gram broccoli
- 3 eetlepels olie
- 1 grote gesnipperde ui
- 2 eetlepels kerriepoeder
- 400 milliliter kokosmelk
- 100 gram cashewnoten

Werkwijze

1. Rijst gaarkoken. volgens de gebruiksaanwijzing. Eieren in 8 minuten hard koken.
2. Broccoli kleinsnijden. In ruim water in 3 tot 4 minuten gaar koken. In vergiet laten uitlekken.
3. In wok olie verhitten, ui fruiten, kerrie erdoor roeren.
4. Eieren pellen en halveren. Kokosmelk door ui roeren. Broccoli erdoorscheppen en curry nog 5 minuten zachtjes laten sudderen.
5. Cashewnoten erdoorscheppen. Pittig op smaak brengen met zout en peper. Eieren mooi verdelen over de groentencurry. Met de rijst serveren.