

Eiercurry

Gemiddeld · Vegetarisch · ± 4 personen · 60 min

Dit recept is geïnspireerd op de Punjabi-keuken, het noordelijke deel van India, en zo maken wij het nu thuis. Een warm, aromatisch gerecht dat ideaal is voor koude dagen, met bekende kruiden en de volle smaak van tomaat en ui.

Het is vegetarisch en vrij zacht pittig: we houden rekening met de Nederlandse smaakbeleving. De meeste ingrediënten vind je in de supermarkt; een enkele (zoals kashmiri peper of ghee) haal je bij de toko of online.

Pittigheid. Dit is de hoeveelheid chili zoals het in India gebruikt wordt. Wil je het minder pittig, pas dan alleen deze twee dingen aan: laat de groene pepers weg en gebruik de helft van het kashmiri chilipoeder. De rest van het recept blijft hetzelfde.

Tip. Mosterdolie kun je hoger verhitten dan olijfolie en geeft een authentieke smaak. Geen kashmiri peper? Vervang door paprikapoeder, al verandert de smaak dan wel iets.

Ingrediënten

Voor de curry

- 3 middelgrote rode (of gele) uien, dun gesneden
- 3–4 middelgrote romatomen, in kleine stukjes
- 3–4 teentjes knoflook, geraspt
- klein stukje gember (± duimgrootte), geschild en geraspt
- 2 rode of groene pepers, fijngesneden (optioneel)
- 3–4 el olie (mosterdolie of olijfolie)
- 1 laurierblad
- 1 stukje kaneel
- 1 zwarte cardamom (of 2 groene; optioneel)
- 1 tl komijnzaad
- ¾ el kashmiri chilipoeder (of paprikapoeder)
- 1 el korianderpoeder
- ½ tl komijnpoeder
- zout naar smaak

Voor de eieren

- 10 eieren (8 heel in de curry, 2 dooiers om te verdikken)
- 1 grote lepel ghee (of ½ el olijfolie/boter)
- ½ tl kashmiri chilipoeder
- ½ tl kurkuma

Afmaken

- snufje garam masala
- verse koriander (optioneel)

Bereiding

1. Kook de eieren hard: breng water aan de kook, leg de eieren erin en kook ze hard. Snijd ondertussen de uien dun, rasp de knoflook en gember, en snijd de pepers en tomaten klein. Pel de gekookte eieren.
2. Verhit 3–4 el olie in een grote pan. Zet het vuur lager en voeg de hele kruiden toe: laurierblad, kaneel, cardamom en komijnzaad. Roer direct ~20 sec zodat de olie de smaken opneemt.
3. Voeg de uien toe, meng en zet het vuur op middel. Laat ze 10–15 min karameliseren tot ze zacht zijn en roer elke ~3 min zodat ze gelijkmatig garen.
4. Verhit ondertussen in een aparte pan 1 grote lepel ghee (of ½ el olijfolie) op laag vuur. Voeg ½ tl kashmiri peper en ½ tl kurkuma toe en meng. Voeg de gekookte eieren toe, zet op middelhoog vuur en bak ze ~10 min tot de buitenkant blaartjes krijgt en lichtbruin wordt.
5. Haal de eieren uit de pan. Snijd 2 gebakken eieren doormidden en haal de dooiers eruit; die houden we apart om de saus mee te verdikken.
6. Zijn de uien zacht? Voeg de geraspte knoflook, gember en de pepers toe. Meng, houd het vuur niet te hoog en kook ~2 min tot de rauwe geur weg is.
7. Zet het vuur lager en voeg ¾ el kashmiri peper, 1 el korianderpoeder en ½ tl komijnpoeder toe. Meng; een paar el water voorkomt aanbranden. Kook ~3–4 min op middelhoog vuur.
8. Voeg de tomaten en zout naar smaak toe, meng en doe de deksel erop. Roer af en toe; na 10–15 min is de tomaat opgelost (alleen de velletjes blijven over). Voeg een scheutje water toe als het aanbrandt.
9. Voeg ± een half glas water toe (deksel eraf) en roer de apart gehouden eierdooiers erdoor. Laat ~10 min koken tot de saus indikt en de olie zich weer scheidt.
10. Doe de hele gebakken eieren in de curry, dompel ze onder en laat nog ~5 min koken. Proef en breng op smaak met zout en kruiden.
11. Maak af met een snufje garam masala en verse koriander en zet het vuur uit. Serveer met rijst of chapati (roti).