

## Eicurry met spruiten en rijst

4 personen

Benodigheden:

6 eieren

kilo spruiten

1-2 grote uien

2 tenen knoflook, fijn gesneden

1-2 afgestreken eetlepels kerrie (afhankelijk hoe scherp de kerrie is)

100 gram gemalen kokos

1/4-1/2 liter halfvolle melk

2 eetlepels bloem

1 eetlepel olie om in te bakken

1 tuinkruidenbouillonblokje



Kook de rijst gaar volgens de verpakking.

Maak de spruiten schoon en kook ze in weinig water beetgaar.

Kook de eieren in 6-8 minuten hard. Laat de eieren 'schrikken' onder koud stromend water. Pel ze en halveer ze.

Snipper de uien en bak ze in de olie, voeg de kerrie toe en - als de uien zacht zijn - de knoflook en de bloem.

Alles goed roeren terwijl de melk en het verkruimelde bouillonblokje erbij gaan. Al roerend de saus zachtjes aan de kook brengen en nog 5 minuten op een zacht vuur laten sudderen.

Eventueel meer melk of wat water toevoegen als de saus te dik wordt.

Kokos erdoor roeren en de gehalveerde eieren in de saus doen.

Nog 3 minuten zachtjes verwarmen.

Schep de spruiten op de rijst en doe daarover de currysous.

Eet smakelijk