

## Tandoori Eieren (voor 2 personen)

### *Ingrediënten:*

4 eieren

250 gr (in totaal) sperziebonen en kikkererwten

1 grote ui, grof gesneden

2 tenen knoflook, fijngehakt

1,5 el tandoori pasta (of milde currypasta van Patak's)

300 ml kokosmelk

*150 gr rijst of 5 Paratha's om te serveren*



Kook de eieren hard (zo'n vijf minuten). Giet ze af en laat ze in 'schrikken' in koud water.

Snipper de ui grof en hak de knoflook fijn.

Verhit wat olie in een wok en bak de ui, knoflook, sperziebonen en kikkererwten tegelijkertijd tot ze zacht beginnen te worden.

Voeg nu de tandoori pasta toe.

Roer even goed door en voeg dan de kokosmelk toe. Laat dit sudderen tot de saus is ingebonden, roer af en toe.

Pel de eieren en snijd ze doormidden. Leg ze in de pan en roer voorzichtig om.

Kook ondertussen de rijst of bak de paratha's.

Serveer de curry in de paratha's of bovenop de rijst. Bestrooi met wat verse korianderblaadjes en serveer met wat extra salade en tomaten.

Geniet ervan!