

Ingrediënten voor 4 personen

6 eieren \* 1 kg spruitjes \* 3  
sjalotjes (of 1 grote ui) \* 150 gr  
champignon \* 2 el olie \* stukje  
gemberwortel (2-3 cm) \* 3 tl  
kerriepoeder \* zout \* peper \* 2 dl  
kokosmelk (blikje) \* 1 banaan \*  
75 gr noten (cashew, hazel of  
gewone pinda) \* koriander

**Tijd:** 10-20 min.  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Gang:** Bijgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## spruitjes met ei en kokos

Spruitjes eens totaal anders. Recept stond zaterdag in Trouw. Ik heb het meteen uitgeprobeerd en het was heel erg lekker. Zo lekker dat ik het met jullie wil delen.

### Hulpmiddelen

Wok, pan

### Vorbereiding

Eieren hard koken (7-8 min.), laten schrikken en pellen spruitjes schoonmaken, evt. kort voorkokensjalotjes (ui) schoonmaken en snipperenchampignons schoonmaken en in plakjes snijden

### Bereidingswijze

Verhit de olie in de wok \* bak de sjalotjes (ui) met het kerriepoeder en de geraspte gemberwortel even aan \* voeg de spruitjes toe en roerbak ze 3 minuten \* voeg de champignons en de kokosmelk toe \* breng het geheel aan de kook en laat circa 10 minuten zachtjes doorkoken \* bestrooi met zout en peper en koriander naar smaak \* pel de eieren, snijd ze in parten \* pel de banaan en snijd deze in plakjes \* voeg de eieren en banaan toe en warm ze even voorzichtig mee voor het serveren de noten en evt. fijngeknipte koriander over het gerecht strooien

### Serveertips

Dit gerecht is in principe vegetarisch, maar je kunt natuurlijk altijd vlees erbij eten, zeker als je minder eieren gebruikt. Het gerecht kan gegeten worden bij rijst of bij aardappels. Wij aten het met aardappels en toch een lekker stukje vlees erbij (wel minder eieren). Heerlijk! In plaats van banaan kun je natuurlijk ook andere fruitsoorten gebruiken. Appel past ook goed bij spruitjes en je kunt zelfs een blikje fruitcocktail gebruiken.