**Kerrie telor (eieren in kerriesaus)**

Nodig:

6 tot 8 eieren

1 grote witte/gele ui

1 eetlepel gemalen kurkuma

4 centimeter verse gember

3 tenen knoflook

2 groene pepers (zaadjes verwijderd)

3 rawits (rood of groen) (heel)

sambal oelek naar smaak

300 milliliter kokosmelk

2 blaadjes djeroek poeroet (geheel)

1 gekneusde sereh stengel (geheel)

halve eetlepel tamarinde puree of limoensap

halve eetlepel Thaise vissaus

theelepel (palm)suiker naar smaak

scheutje olie om in te bakken

naar wens zout en peper

Bereiding:

Snipper de ui en knoflook. Haal de schil van de gember en snijd deze in kleine stukjes. Haal de zaadjes uit de 2 groene pepers en snijd ook deze in stukjes. Doe de bovenstaande ingrediënten en de kurkuma in een hoge mengbeker en maak er met een staafmixer een pasta/puree van. Voeg eventueel een eetlepel water toe om het pureren makkelijker te maken. Je kunt het natuurlijk ook in een keukenmachientje fijnmalen. Kook ondertussen de eieren hard. Verhit een scheutje olie in een wok en fruit hierin de boemboe (pasta) aan. Voeg de djeroek poeroet en de gekneusde sereh stengel toe. Deze mogen in zijn geheel mee sudderen in de saus. Prik met je mes een paar gaatjes in de rawits en leg deze in zijn geheel in de pan. Deze zullen straks smaak af geven aan de saus. Nu mag de kokosmelk erbij. Roer alles goed door elkaar. Als de kokosmelk warm is ga je de saus op smaak brengen. Voeg de tamarinde puree (of het limoensap) toe. Vervolgens de suiker, Thaise vissaus (of sojasaus) en sambal oelek. Blijf de saus proeven en corrigeer deze indien nodig tot de smaak naar wens is. Pel de hardgekookte eieren en leg deze in de saus. Je kunt er een aantal hele eieren inleggen gecombineerd met een aantal doorgesneden eieren. Zo nemen ze de smaak van de saus goed op.