

INDISK RET MED ÆG

Nem indisk ret med æg i en dejlig sovs med tomat, løg og et strejf af karry.

•

Til

- 2 løg
- 2 fed hvidløg
- 2 spsk olie
- 1 tsk karry
- 1 frisk chili
- 1 ds hakkede tomater
- 2 dl vand
- salt
- peber
- 4 æg
- evt. lidt frisk koriander til pynt

Hak løg og skær hvidløget i tynde skiver, og steg begge dele i olien på en pande ved middel varme. Tilsæt karry.

Skyl chilien og fjern kernerne. Skær den i fine tern, og kom dem på panden.

Tilsæt de hakkede tomater og vandet. Smag til med salt og peber.

Rør godt i retten, og lav så nogle små fordybninger til æggene. Slå æggene ud deri.

Lad retten simre ved lav-middel varme indtil æggeghviderne er gennemstegt. Det kan godt tage op til en times tid, men man kan evt. stege den færdig i ovnen, hvis det skal gå hurtigere. Så bliver æggeblommerne bare ikke helt så flotte, men det er stadig lækkert.

Drys evt. retten med lidt friskhakket koriander, og servér f.eks. med naanbrød eller ris.

