

## Bloemkool uit de wok

Ingrediënten:

1 bloemkool  
½ -1 rode peper  
Zonnebloemolie  
1 volle eetlepel kerriepoeder (te vervangen voor 2 eetlepels gele currypasta)  
200 ml kokosmelk  
2 eieren  
1 eetlepel geraspte kokos  
Gefruite uitjes  
Gehakte koriander of peterselie



Bereiding:

Maak de bloemkool schoon en verdeel deze in roosjes. Snijd de peper in dunne reepjes. Verwarm een wok goed voor en schenk er dan een scheut olie in. Draai de wok rond en voeg de bloemkoolroosjes toe. Wok ze al omscheppend. Voeg de reepjes rode peper toe en bestrooi het geheel met de kerrie. Wok nog even door en schenk dan de kokosmelk erbij en dit onder zo nu en dan omscheppen in 10 minuten verder garen. Kook de eieren, rooster de kokos in een droge koekenpan. Garneer de bloemkool als deze gaar is met de ei, geroosterde kokos, gefruite uitjes en koriander.

(recept van Jannie van der Heyden)



Rembrandtstraat 31  
2671 GC Naaldwijk  
tel. 0174-622168

[www.marianskookwereld.nl](http://www.marianskookwereld.nl)