

---

## Sajoer Kerrie

---

Voor 1 persoon

Bereidingstijd: 45 minuten

---



### Ingrediënten

- 1 tl knoflook korrels
- ½ tl djahé, 2 tl kerrie(poeder)
- ½ tl suiker, ½ tl peper
- 1 vastkokende aardappel
- 150 gram spruitjes of bloemkoolroosjes
- 2 el arachideolie (of olijfolie)
- 75 gr uiensnippers
- 150 ml kokosmelk
- 100 ml groente bouillon (1 mok)
- citroensap, peper, zout

---

### Bereiding

Meng de knoflook, djahé, kerrie, peper en suiker met een snufje zout in een bakje tot een mix. Schil de aardappel en snijd in dobbelstenen. Indien spruitjes: maak de spruitjes schoon, halveer ze en verwijder de donker groene buitenste blaadjes.

Verhit de olie in een braadpan. Fruit de uiensnippers samen met de kruidenmix tot het geheel lekker gaat geuren. Voeg dan de kokosmelk, bouillon, aardappeldobbelstenen en groente toe. Breng dit aan de kook en laat het een klein half uurtje garen (spruitjes) of iets korter (bloemkool) garen. Laatste 10 minuten zonder deksel zodat het water kan verdampen en de sajoer enigszins indikt.

Proef en breng de sajoer verder op smaak met peper, zout en eventueel een paar druppels citroensap. Schep de sajoer in een kom of diep bord.

En Klaar is Kees

---