



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Curry con coliflor

| Para 4 personas



Ingredientes

- 1 coliflor
- 4 huevos
- 2 cebollas
- aceite de oliva
- 1 cucharita de curry en polvo
- 200 ml. nata
- sal, pimienta
- Sakura Cress®
- Tahoon Cress®

Preparación

Cortar la coliflor en ramilletes y hervirlos durante 10 minutos. Hervir los huevos unos 8 minutos para que estén duros.

Picar las cebollas y sofreírlas en aceite de oliva. Añadir el curry en polvo. Añadir la nata y salpimentar.

Pelar los huevos y cortarlos por la mitad. Añadir los huevos y la coliflor a la salsa y dejar guisar a fuego lento durante otros 5 minutos.

Servir el curry en un plato hondo y guarnecer con Sakura Cress y Tahoon Cress.

receta: Ad Janssen