

Orik arik

Wat heb je nodig

600 gram witte kool
1 rode paprika
4 teentjes knoflook
1 bouillontablet
4 eieren
2 eetlepels zonnebloemolie



Haal de lelijke bladeren van de kool af.
Snijd de kool doormidden en snijd de harde stronk eruit.
Snijd de kool in dunne repen.



Was de paprika, snijd hem doormidden.
Haal de zaden eruit.
Snijd de paprika in reepjes.
Snijd de uiteinden van het knoflookteentje en pel het.



Doe de olie in de wok en zet hem op de kookplaat.
Verwarm de olie op de middelste stand.
Zet de kookplaat op de laagste stand en pers de knoflook uit in de wok.
Bak de knoflook al omscheppend 2 minuten.



Zet de kookplaat op de middelste stand.
Doe de paprika bij de knoflook in de wok.
Doe de kool en de bouillontablet er ook bij.



Schep alles door elkaar.
Roerbak al omscheppend 8 minuten.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Leg een deksel op de wok en laat het nog 5 minuten garen.



Breek een ei in een kopje en schenk het in de wok.
Roer het ei door de kool tot het helemaal gestold is.
Doe hetzelfde met de andere eieren.
Lekker met rijst en sambal.