

Sambal goreng telur

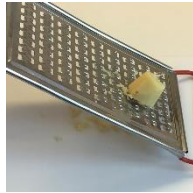
Wat heb je nodig

4 eieren (gekookt)
1 ui
2 teentjes knoflook
1½ cm gember (vers)
1 eetlepel olie

3 theelepels sambal
3 theelepels bruine suiker
3 theelepels tomatenpuree
3 eetlepels geraspte kokos
250 ml water



Pel de ui en snijd hem in heel kleine stukjes.
Pel de teentjes knoflook en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de knoflook in kleine stukjes.



Schil het stukje gember.
Rasp de gember op de fijne rasp.



Doe de olie in een pan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de ui, gember en de knoflook in de pan.
Bak ze op de laagste stand, al omscheppend, 3 minuten.



Doe de sambal, de bruine suiker en tomatenpuree erbij.
Bak het al omscheppend 2 minuten.
Kook het water.



Schenk het kokende water in de pan.
Breng het al roerend weer aan de kook.
Laat het 5 minuten zachtjes koken.



Doe de kokos in de pan.
Roer het door elkaar.



Pel de eieren en snijd ze door de helft.
Leg de eieren in de saus en zet de kookplaat uit.
Hoe langer ze in de saus liggen, hoe beter de smaak erin trekt.
Lekker met bloemkoolrijst en groente.