

# Telur ketjap

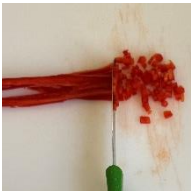
## Wat heb je nodig

4 eieren ([gekookt](#))  
1 rode ui  
2 teentjes knoflook  
1 rode peper  
1 citroen  
2 stuks steranijs

6 eetlepels ketjap manis  
1 eetlepel sojasaus  
1 eetlepel tomatenketchup  
1 theelepel sambal oelek  
1 eetlepel olie



Pel de ui en snijd de uiteinden eraf.  
Snijd de ui in kleine stukjes.  
Pel de teentjes knoflook en snijd de uiteinden eraf.  
Rasp de knoflook op de fijne rasp



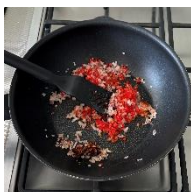
Was de rode peper en snijd hem in de lengte doormidden.  
Haal de zaden eruit en snijd de peper in kleine stukjes.  
Snijd de citroen doormidden en pers 1 helft uit.  
Verpak de andere helft in folie en leg dit in de koelkast.



Doe 1 eetlepel olie in de wok en zet hem op de kookplaat.  
Zet de kookplaat op de middelste stand.  
Laat de olie warm worden.  
Doe de ui en de knoflook in de wok.



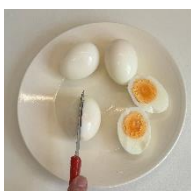
Bak het al omscheppend 3 minuten.  
Doe de rode peper en de steranijs erbij.  
Doe de sambal er ook bij.  
Zet de kookplaat op een lagere stand.



Schep alles door elkaar.  
Bak het al omscheppend 1 minuut.  
Schenk het citroensap erbij.



Doe de ketjap, sojasaus en de tomatenketchup erbij.  
Meng het goed door elkaar met de spatel  
Laat de saus 3 minuten zachtjes pruttelen.  
Zet de kookplaat uit.



Pel de eieren en snijd 2 eieren doormidden.  
Leg de eieren in de saus en schep het goed om.  
Je kunt het gelijk eten, maar je kunt de saus ook nog laten intrekken.  
Lekker met rijst en groente.