



Thaise Yam Khai Dao

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍴 150 g witte rijst
- 🍴 ½ limoen (sap)
- 🍴 1 el sojasaus
- 🍴 ½ tl bruine basterdsuiker
- 🍴 ½ teentje knoflook (geperst)
- 🍴 ½ stengel citroengras (fijnggehakt, harde steel verwijderd)
- 🍴 ¼ rode peper (fijnggehakt)
- 🍴 ½ lente-/bosui (fijnggehakt)
- 🍴 ¼ bosje koriander (fijnggehakt)
- 🍴 3 el zonnebloemolie
- 🍴 4 eieren
- 🍴 ½ sjalot (in dunne halve ringen)
- 🍴 ½ limoen (in partjes)

MATERIAAL: keukenpapier

ZO MAAK JE HET

1. Kook de rijst.
2. Klop een dressing van het limoensap, de sojasaus en basterdsuiker.
3. Roer de knoflook, citroengras, rode peper, bosui en koriander (houd wat apart voor de garnering) door de dressing en laat staan.
4. Verhit de zonnebloemolie in een ruime koekenpan.
5. Wacht tot de olie goed heet is, test dit door er een klein stukje brood in te laten vallen, als deze begint te borrelen, is de olie heet genoeg.
6. Breek 1 ei voorzichtig in een kom en laat deze in de pan glijden.
7. Doe dit ook met de overige eieren.
8. **Pas op voor spattende olie.**
9. Bak de eieren 1 minuut, tot het eiwit knapperig en lichtbruin wordt.
10. Bedruip het eigeel met wat olie, zodat er een wit laagje ontstaat.
11. Laat uitlekken op keukenpapier.
12. Serveer de eieren met de rijst en besprenkel met de sjalot, de dressing en extra koriander.
13. Garneer met de partjes limoen.

BRON: boodschappen.nl

