



Ei met chilisaus en sperzieboontjes - Sambal goreng telur

Sambal goreng telur is een heerlijk Indonesisch gerecht met gekookte eieren in een licht pittige kokossaus met sambal. In deze variant zijn sperzieboontjes toegevoegd. Zo maak je er een heerlijk vegetarisch hoofdgerecht van.

2 personen

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍳 4 eieren
- 🍳 200 g sperziebonen, schoongemaakt en in stukjes gesneden
- 🍳 2 sjalotten, in grove stukken
- 🍳 2 knoflooktenen, gepeld
- 🍳 1½ tl sambal manis
- 🍳 1 tl tomatenpuree
- 🍳 1 tl gemalen laos
- 🍳 1 tl vega trassi trafasie (of gewone trassi als het niet vega hoeft)
- 🍳 1 tl gula djawa (of bruine suiker)
- 🍳 1 salam blaadje (Indische laurier)
- 🍳 200 ml kokosmelk

Materiaal: vijzel (tjobek) of keukenmachine, wok

Zo maak je het:

1. Kook de eieren hard in 8 minuten, spoel af met koud water en pel ze direct.
2. Snijd ze in de lengte door en zet opzij.
3. Kook de sperziebonen beetgaar in kokend water.
4. Spoel af met koud water en laat uitlekken.
5. Doe de sjalot, knoflook, sambal, tomatenpuree, laos en trassi in een keukenmachine en maal glad.
6. Voeg indien nodig een beetje zonnebloemolie toe om er een gladde pasta van te maken.
7. Verhit een wok op middelhoog vuur en roerbak de pasta ongeveer 1 minuut tot hij iets dikker wordt.
8. Voeg de gula djawa, het salamblad en de kokosmelk toe en breng aan de kook.
9. Breng op smaak met zout.
10. Leg de eieren en sperziebonen in de saus, schep om en laat de sambal goreng telur met sperzieboontjes nog 5 minuten zachtjes pruttelen.

BRON: [AI](#)



Selamat makan