



Eieren in pittige saus - Sambal goreng telur

Een heerlijk Indisch bijgerecht, deze sambal goreng telur oftewel eieren in pittige saus. Serveer als onderdeel van een Indische rijsttafel, of serveer als bijgerecht bij de bami of nasi.



2 personen

⌚ 20 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍳 3 tot 6 eieren
- 🍳 1 sjalotje, fijngesnipperd
- 🍳 1 teen knoflook, uitgeperst
- 🍳 ½ cm gemberwortel, geraspt
- 🍳 ½ tl trassi, fijngenhakt of fijngestampt
- 🍳 ½ tl gula djawa (palmsuiker)
- 🍳 1 tl sambal oelek
- 🍳 ½ el geconcentreerde tomatenpuree
- 🍳 ½ stengel sereh (citroengras)
- 🍳 100 ml kokosmelk
- 🍳 olie om in te bakken

Materiaal: vijzel (tjobek) of keukenmachine

Zo maak je het:

1. Kook de eieren hard in 7 minuten.
2. Spoel ze af met koud water en pel ze.
3. Snijd ze in de lengte doormidden en zet opzij.
4. Verhit een koekenpan met wat olie en voeg de sjalot, knoflook, gemberwortel, trassi en gula djawa toe.
5. Bak 3 minuten op laag vuur tot de sjalot zacht is.
6. Voeg de sambal en tomatenpuree toe en bak 1 minuut mee.
7. Voeg de kokosmelk en sereh toe en laat de saus circa 8 minuten zachtjes pruttelen.
8. Verwijder de sereh en leg de eieren in de saus om even op te warmen.

BRON: [AI](#)

Selamat makan