



Indische eieren met sperziebonen - Telur dengan buncis

Kurkuma, ketjap, kokos en koriander! Mm... Wat veel smaken passen in dit gerecht. Doe in plaats van gekookt ei eens dikke stukken omelet door de stoof, ook heerlijk!

2 personen

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍳 3 eieren
- 🍳 150 g witte rijst
- 🍳 1 el zonnebloemolie
- 🍳 200 g sperziebonen fijn
- 🍳 1 sjalotje fijngesneden
- 🍳 1½ teen knoflook fijngesneden
- 🍳 3 tomaten in blokjes
- 🍳 35 ml ketjap manis
- 🍳 75 ml kokosmelk
- 🍳 ½ bosje koriander grof gesneden
- 🍳 25 g geroosterde pinda's grof gehakt
- 🍳 sambal, optioneel

Zo maak je het:

1. Kook de eieren in 7 minuten net hard.
2. Kook de rijst gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Verhit in een koekenpan de olie.
4. Bak de sperziebonen hierin 6 minuten knapperig en beetgaar.
5. Voeg de sjalot en knoflook toe en bak nog 2 minuten.
6. Schep de tomaten erdoor en bak deze 3 minuten mee.
7. Schenk de ketjap in de pan en meng goed met de groenten.
8. Schenk langzaam de kokosmelk erbij en breng aan de kook.
9. Pel intussen de eieren.
10. Leg de eieren tussen de groenten en smoor het geheel 5 minuten.
11. Voeg peper, of sambal, naar smaak toe.
12. Schep de rijst op de borden.
13. Verdeel er de eieren met de groenten en saus over.
14. Bestrooi met de koriander en de pinda's.

BRON: deliciousmagazine.nl



Selamat makan