

Sambal goreng telur (eieren in pittige saus)



Annemiek

22 mei 2019

Bijgerecht

4 personen

20 min



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.

Wereldgerecht, Indische recepten, Groenten, Bijgerecht

INGREDIËNTEN

- 5 tot 10 eieren
- 2 sjalotjes, fijngesnipperd
- 2 tenen knoflook, uitgeperst
- 1 cm gemberwortel, geraspt
- 1 tl trassi, fijnggehakt of fijngestampt
- 1 tl gula djawa (palmsuiker)
- 2 tl sambal oelek
- 1 el geconcentreerde tomatenpuree
- 1 stengel sereh (citroengras)
- 200 ml kokosmelk
- Olie om in te bakken

BEREIDING

Kook de eieren hard in 7 minuten. Spoel ze af met koud water en pel ze. Zet opzij.

Verhit een koekenpan met wat olie en voeg de sjalot, knoflook, gemberwortel, trassi en gula djawa toe. Bak 3 minuten op laag vuur tot de sjalot zacht is. Voeg de sambal en tomatenpuree toe en bak 1 minuut mee.

Voeg de kokosmelk en sereh toe en laat de saus circa 8 minuten zachtjes pruttelen. Verwijder de sereh en leg de eieren in de saus om even op te warmen.

