

# **INDISCHE EIEREN IN TOMATENSAUS**



Recept voor 2 personen

Tijd: 30 min.

## **BENODIGDHEDEN voor 2 personen**

- 4 eieren
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 200 gr tomatenblokjes
- 1 tl sambal oelek – OK dat komt van Indonesie maar t gaat hier goed bij.
- 100 ml kokosmelk
- 1 tl bruine basterdsuiker – of kinnekessuiker
- 1 tl (gemalen) gember
- serveren 2 tl gebakken uitjes
- rijst

## **BEREIDINGSWIJZE:**

Kook de eieren in ongeveer 8 minuten hard in een pannetje met water.  
Ja, normaal is dat 10-11 minuten maar ze moeten nog eens terug in de pot.

Snipper de ui en snijd de knoflook fijn.

Giet een scheutje olie in een pan en bak de ui, knoflook en gemalen gember.

Na een paar minuten kun je ook de suiker en sambal toevoegen.

Bak dit even mee en voeg dan ook de tomatenblokjes en kokosmelk toe.

Laat dit ongeveer 15 minuten zachtjes koken.

Als de eieren gekookt zijn, laat je ze schrikken.

Daarna kun je ze pellen en toevoegen aan de saus.

Het is lekker om de eieren nog eventjes mee te laten koken met de saus.

Serveer de eieren in tomatensaus met wat gebakken uitjes en gekookte rijst.