

Ingrediënten

6 eieren
2 sjalotjes gesnipperd
3 teentjes knoflook fijngehakt
1 tl verse gember geraspt
1 stukje laos 3 cm
1 Spaanse peper fijngehakt
0,5 tl gemalen korianderzaad (ketoembar)
0,25 tl gemalen komijnzaad (djinten)
3 el ketjap medja kaki tiga
2 el tomatenpuree
100 ml water
2 tl gulah djawah
0,5 el olie om in te bakken

Instructies

Kook de eieren zeven minuten in gezouten water. Laat de eieren vervolgens schrikken door ze onder de koude kraan te houden of in ijswater te leggen.

Bumbu

Snijd de sjalotjes, knoflookteentjes en de Spaanse peper (verwijder daarvan de zaadjes en de zaadlijsten indien je niet zo van pittig eten houdt). Rasp de gember.

Bereiding

Verhit een laagje olie, zoals kokosolie of arachideolie, in een wok of steelpannetje. Fruit de sjalotjes, de knoflook, de gember en de Spaanse peper zo'n drie minuten op laag vuur. Voeg het gemalen korianderzaad en komijnzaad toe en bak deze specerijen even mee.

Zet het vuur iets hoger en voeg de tomatenpuree toe. Voeg vervolgens de ketjap manis toe, evenals het water, en breng alles aan de kook. Zet het vuur lager als de saus eenmaal kookt.

Proef de saus en check of je er nog iets bij wilt doen; gulah djawah, zout, peper? Voeg tot slot de gekookte eieren toe aan de saus en laat deze een minuut of twee mee pruttelen. Verwijder de sereh voor het serveren.