

Indische eieren

Benodigd voor 6 personen

- 6 middelgrote eieren
- 3 sjalotten
- 4 tomaten
- 2 tenen knoflook
- 2 el olie
- 6 el zoete chilisaus
- 6 el ketjap manis
- 125 ml water

Bereiding

Kook de eieren in 8 min. hard.

Snipper de sjalotten fijn, snijd de tomaten in blokjes en pers de teentjes knoflook.

Spoel de eieren onder koud stromend water af en pel ze.

Fruit de sjalot in de wok 1 min. in de olie.

Bak de tomaat en knoflook 2 min. mee.

Roer de chilisaus, ketjap en het water erdoor.

Breng op smaak met zout.

Leg de eieren in de saus en laat 5 min. zachtjes sudderen.

