

4 personen



- 4 lombok pepers
- 5 kemiri noten
- Gember 3/4 cm
- 5 tenen knoflook
- 1 normale ui
- Theelepel laos
- Halve theelepel trassie
- Halve sereh stengel
- 3 salamblaadjes
- 250 dl kokosmelk
- 1 tomaat in blokjes zonder vel
- Theelepel tomatenpuree
- Scheut zoete en zoute ketjap
- Beetje bruine suiker
- Zout
- 8 eieren
- Optioneel: haricots verts

Bereiding

Snijd de pepers, laos, knoflook en uien klein. Voeg de gember en kemirienoten toe en maak met behulp van een vijzel of keukenmachine hier een prutje van. Klein

beetje water toevoegen.

Doe wat olie in een pan en fruit het mengsel hierin. 5

Voeg de salambladeren, bruine suiker, trassi en de kokosmelk toe en laat het geheel even zachtjes pruttelen.

Voeg dan de tomaat in blokjes (zonder vel) toe, de theelepel tomatenpuree en de scheutjes ketjap zoet&zout toe. Weer goed laten pruttelen.

Proeven op smaak en eventueel nog wat zout / bruine suiker toevoegen.

De gekookte eitjes even kort in de olie frituren en dan door midden snijden en toevoegen. De haricots verts ook gekookt toevoegen.

