MAISON PRIMAGO

SAMBAL GORENG TELOR

Ingrediënten voor 8 personen

- 8 eieren, hardgekookt (8 minuten)
- 50 gram geraspte kokos (of 200 ml kokosmelk)
- 2 uien
- 1 teentje knoflook (geraspt)
- 2 tl laos
- 3 à 4 tl sambal oelek (afhankelijk hoe pittig je het wilt)
- 2 à 3 tl bruine basterdsuiker
- 2 el tomatenpuree
- 2 el sesamolie

Bereiding:

1. Leg de kokos in een kom en schenk er 0,3 liter kokend water bij. Laat dit 8 minuten staan. Doe alles over in een fijne zeef. Druk er zoveel mogelijk vocht (santen) uit.
2. Pel de eieren, leg ze tot aan het moment van gebruik in warm water.
3. Snipper de uien fijn. Verhit de olie en fruit de uien tot ze lichtbruin zijn. Doe het gas laag en roer de knoflook, laos, sambal , suiker en tomatenpuree erdoor. Schenk vervolgens het kokosvocht erbij en blijf roeren. Verwarm het langzaam tot het een beetje pruttelt.
4. Leg de eieren in de saus en laat het geheel nog even 5 minuten pruttelen.
5. Neem de eieren uit de saus en leg ze in een voorverwarmde schaal. Schenk de het saus erover en serveer direct.