

Ingrediënten voor 4 personen

? 6 eieren ? 2 eetlepels rijstazijn
(of witte-wijnazijn) ? 2 eetlepels
Thaise vissaus ? 2 eetlepels
zoete chilisaus ? 2 eetlepels
donkere basterdsuiker ? 1 zak
veldsla (75 g) ? 200 ml olie ? 2
sjalotten, in dunne ringen

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Thais
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Gebakken eieren met sjalot

Zoals in bijna alle Aziatische landen worden ook in Thailand de gerechten tegelijkertijd in kommen en schalen op tafel gezet. Op het platteland wordt alles, net als vroeger, op een grote mat gezet waaromheen de hele familie zich schaart. Er is altijd gekookte rijst en daarbij komen twee of drie soepen, twee of drie groentegerechten en twee currygerechten. In Thailand eten ze niet met stokjes, maar met lepel en vork. Alle ingredienten zijn al voor bereiding in hapklare brokjes gesneden, dus snijden aan tafel is niet nodig. Voor de Thai is een mes een symbool van ruzie en strijd, ze vinden het onbeschaafd om in gezelschap een mes te hanteren.

Bereidingswijze

Eieren in ca. 7 min. net niet helemaal hard koken (de dooiers zijn gestold, maar nog wel zacht). Eieren in koud water laten schrikken en pellen. In kom rijstazijn, vissaus en chilisaus door elkaar roeren, basterdsuiker hierin oplossen. Worteltjes van veldsla verwijderen en sla op grote schaal uitspreiden. In wok olie verhitten en eieren in 3 min. rondom bruin en knapperig bakken. Eieren met schuimspaan uit wok scheppen en op keukenpapier laten uitlekken. Sjalotringen in achtergebleven olie in 2 min. krokant bakken. Sjalot met schuimspaan uit wok scheppen en op keukenpapier laten uitlekken. Eieren halveren en op schaal veldsla leggen. Saus over eieren schenken en garneren met sjalotringen. Serveren met mihoen of rijst.

Serveertips

Dit gerecht doet het ook goed als snack bij de borrel. Bron: Allerhande