

Ingrediënten voor 2 personen

3 eieren (M) 3 eetlepels water 1 eetlepel arachideolie Peper, zout 1 theelepel ketoembar (gemalen koriander) 1 theelepel djahé (gemberpoeder) 1 eetlepel heel fijn gesnipperde ui 1 teentje knoflook, fijn gesnipperd 1 theelepel sambal oelek 3 eetlepel ketjap manis (zoete) Paar druppels citroensap 2 lente-uitjes gesnipperd

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Indisch

Gang: Bijgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Ja

Indische omelet met ketjapsaus

Deze lekkere luchtige goed gekruide omelet maakt ik bij mijn "lekkere pittige rijstpannetje met spruitjes en taugé". Dat was een heerlijke combinatie.

Hulpmiddelen

Kom om de eieren los te kloppen koekenpan

Bereidingswijze

Breek de eieren boven een kom. Roer de eieren met het water, peper, zout, ketoembar, djahé en sambal los met een vork. Klop tot alles net gemengd is. Verhit de olie in de koekenpan op middelhoge warmtebron. Zet de warmtebron hoog en schenk het losgeklopte ei in de pan. Laat 5 seconden stollen. Duw steeds het gegaarde ei naar het midden van de pan, waardoor het nog niet gestolde ei kan garen. Doe dit tot alle ei gestold is, maar nog wel zacht. Zet het vuur laag. Bak de omelet maar aan één kant, wel zolang dat de omelet wel gaar wordt. Haal de omelet uit de pan en rol hem op. Snij de opgerolde omelet in schuine stukken van plm. 3 tot 4 cm. Verhit de 2e eetlepel olie en bak hierin de gesnipperde ui en de knoflook glazig. Voeg de ketjap en het citroensap hieraan toe en roer alles goed door. Giet de ketjapsaus over de stukken omelet. Garneer met de gehakte lente-uitjes.

Serveertips

Erg lekker bij mijn rijstpannetje met spruitjes en taugé.

<https://www.smulweb.nl/recepten/1483337/Lekker-pittig-rijstpannetje-met-spruitjes>

