

Ingrediënten voor 3 personen

6 eieren 100 ml zonnebloemolie  
2 uien 2 tenen knoflook 1 el  
sambal oelek 1 blikje  
tomatenpuree 1 blik  
tomatenblokjes 1 tl suiker 2 el  
seroendeng

**Tijd:** 10-20 min.

**Keuken:** Indisch

**Soort\_gerecht:** Lunch/Brunch

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee



## Ei in pittige saus

Pittige eieren uit India

### Bereidingswijze

-Kook de eieren in 8 min. hard. Laat ze schrikken en pel ze. Verhit de olie in een wok en frituur de eieren in 4 min. rondom bruin. -Schep de eieren uit de wok, schenk de olie eruit maar laat 2 el olie in de pan zitten. Fruit hierin de ui en knoflook 3 min. Voeg de sambal, tomatenpuree, tomatenblokjes, suiker en 100 ml water toe en breng aan de kook. Leg de eieren in de saus en stoof 20 min. op laag vuur. Neem de eieren met een lepel uit de saus en halveer ze. -Verdeel de saus over 6 kommetjes, leg de eieren erin en bestrooi met de seroendeng.