

Ingrediënten voor 2 personen

1/2 blok tahoe 2 eieren 4 eetlepels olie 1 preitje sap van 1 citroen KRUIDEN: sap van 2 teentjes knoflook 1 eetlepel (!) sambal oelek 3 eetlepels ketjap manis 1/2 theelepel vetsin peper zout

**Tijd:** 0-10 min.  
**Keuken:** Indonesisch  
**Smaak:** Pittig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Omelet Van Tahoe

Een zeer pittig indonesisch gerecht

### Hulpmiddelen

Koekepan Citruspers

### Vorbereiding

Verkruimel de tahoe: vermeng haar met de uiterst fijngehakte prei, peper, zout vetsin, knoflook en de losgeklopte eieren. Meng de ketjap door de sambal, voeg er het citroensap aan toe.

### Bereidingswijze

Bak in een koekepan met dikke bodem een omelet. Draai haar om op een deksel, laat haar met de ongebakken zijde naar onder weer in de pan glijden en bak haar zachtjes lichtbruin en gaar. Giet de saus over de omelet.

### Serveertips

Serveer met witte rijst of koud als hapje.