

## Sambal goreng telur (eieren in pittige saus)

[eetspiratie.nl/sambal-goreng-telor-eieren-pittige-saus/](http://eetspiratie.nl/sambal-goreng-telor-eieren-pittige-saus/)

Simone

June 1, 2016



Als je Indisch wil eten, een dagje geen vlees wil en geen uren in de keuken wil staan dan is dit gerecht met eieren ideaal! Eieren heeft iedereen meestal wel in huis en als je rijst en sperzieboontjes bij dit gerecht serveert dan heb je een lekker bordje met eten. Sambal goreng telur is binnen een half uurtje klaar. Maar als je de smaken lekker wil laten intrekken, kun je het ook in de slowcooker doen. Dan heb je er geen omkijken meer naar. Voor Indische gerechten geldt meestal, hoe langer de smaken intrekken hoe lekkerder het wordt.

De laatste tijd ben ik weer veel bezig met Indische recepten koken. Ik heb er inmiddels al heel wat online staan. Je vind deze onder de tag Indofood. Ik zag dit recept bij collegablogger [Hare Maristeit](#) voorbij komen (neem zeker eens een kijkje op haar website, ik weet zeker dat je er instant vrolijk van wordt!). Maris heeft net als ik een grote liefde voor Indisch eten. Natuurlijk heb ik zoals het een echte Indo betaamt er mijn eigen snuffje van dit

en snufje van dat aan gegeven. En ik had ook weer eens zin in dit gerecht.

Nog even wat handige info, je spreekt dit gerecht als als sambal 'teloh' dus zonder R!

## Wat heb je nodig?

---

- 8 eieren hardgekookt
- 2 rode uien
- 2 teentjes knoflook geraspt
- sambal oelek (minimaal een eetlepel of meer als je van pittig houdt)
- 1 theelepel gemalen laos (verkrijgbaar in de supermarkt)
- 1 eetlepel gula djawa (palmsuiker) of kokosbloesemsuiker
- 2 blaadjes djeroek poeroet (limoenblad)
- 1 blikje tomatenblokjes
- 100 ml kokosmelk
- 1 theelepel groentebouillonpoeder
- klein scheutje ketjap manis
- eventueel een scheutje water om het te verdunnen
- klein scheutje (rijst) olie om in te bakken

## Hoe maak je het?

---

Kook in 8 tot 10 minuten de eieren hard en pel deze. Ik heb vroeger bij mijn oma ontelbaar veel eieren gepeld. Als ik ergens niet tegen kan is als de schil niet goed van het ei afkomt! Echt waar... mijn gezin heeft dit al vaak meegemaakt. Mopperend ga ik dan nieuwe eieren koken, ik kan er niks aan doen. Maar een handige tip is om de eitjes onder water te pellen, gewoon in een schaalpje. De schil komt er dan bijna altijd goed vanaf.



Blij ei!



Maak in een keukenmachine een boemboe (kruidenmengsel) van de rode uien, de sambal, laos, suiker en knoflook. Als je het helemaal traditioneel wilt doen, maak je de boemboe in de vijzel, maar hey ik ben een moderne Indo met soms te weinig tijd. Een keukenmachientje is dus prima!

En een regel in de Indische keuken is om altijd je boemboe aan te fruiten. Verhit een scheutje olie in de pan en fruit de boemboe kort aan. Voeg ook de djeroek poeroet bladeren toe. Djeroek poeroet is verkrijgbaar in de toko en sommige supermarkten. In dit recept leg ik wat meer uit over djeroek poeroet.



Djeroek poeroet (limoenblad)

Voeg de tomatenblokjes, het bouillonpoeder, de kokosmelk en een klein scheutje ketjap toe. Leg de eieren erin en laat het even staan op zacht vuur. Als de saus te dik is, verdun deze dan met een beetje water. De saus mag best wat dikker zijn, dat is het lekkerst. Als je een slowcooker hebt, kun je het daarin verder laten intrekken op de stand 'low' voor een uurtje of 2.

Snijd de eieren door de helft en leg ze in de saus. Serveer er rijst, sperzieboontjes en schijfjes komkommer bij.

Selamat makan!



## WIL JE DIT ARTIKEL DELEN OF PRINTEN?

Via de social media knoppen op deze pagina mag je dit recept / artikel delen op jouw eigen social media kanalen. Gebruik altijd een werkende link naar dit artikel en vermeld de bron: Eetspiratie.

[LEES HIER MEER OVER HET DELEN OF KOPIËREN VAN RECEPTEN / ARTIKELEN VAN EETSPIRATIE](#)

Als je op het symbool van het printerje hierboven klikt, kun je dit artikel printen. Of lees voor meer info:

[HOE KAN IK DIT ARTIKEL PRINTEN?](#)