



## Sambal goreng telur - Eieren in pittige saus

Datum: 03-09-2025  
Type gerecht: Hoofdgerecht  
Samengesteld door: Dave Vercoulen  
Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

- 16 hardgekookte eieren
- 4 (rode) uien
- 4 tenen knoflook
- 1,5 eetl. sambal oelek
- 2 theel. gemalen laos
- 1 eetl. suiker
- 4 tot 6 blaadjes djeroek poeroet
- 2 blikjes tomatenblokjes (a 400 gram)
- 200 milliliter kokosmelk
- 1 eetl. groentebouillonpoeder (of een bouillonblokje)
- 2 eetl. ketjap manis
- 4 tot 8 eetl. water
- 2 eetl. olie
- zout en peper naar smaak

### Bereidingswijze:

Begin met het koken van de eieren. Kook ze hard, spoel ze af onder koud water, pel ze en bewaar ze in een schaal met water.

Snijd de uien en knoflook in grove stukken. Doe deze samen met de sambal, laos en suiker in een foodprocessor of een vijzel en maal alles fijn tot en boembloe (kruidenmengsel). Eventueel kan het ook met behulp van een staafmixer.

Verhit de olie in een wok en fruit de boembloe hierin aan. Kneus de djeroek poeroet bladeren door deze in je handen te verfrommelen en leg ze (heel) bij de boembloe in de pan. Schep alles goed om.

Voeg de tomatenblokjes, groentebouillonpoeder, kokosmelk en ketjap manis toe. Leg de eieren erin en laat het staan op zacht vuur. Als je de saus te dik vindt, verdun deze dan met een beetje water.

Proef of de saus op smaak is. Voeg indien nodig nog wat van de ingrediënten uit de lijst toe (of naar smaak zout en peper). Laat een aantal eieren heel en snijd er een aantal door de helft zodat de smaak van de saus goed kan intrekken.