Sambal Goreng Telor – Gerecht voor 8 personen

Bereidingstijd: 90 minuten

Kooktechniek: Koken en sudderen

Soort gerecht: [Bijgerecht](http://www.smulweb.nl/zoeken/?type=recepten&moment_id=H)

Hulpmiddelen: Vijzel of staafmixer

 Koekenpan (wok/wadjan) voor het bakken van de boemboe

 Pan + deksel voor het smoren + Serveerschaal

Ingrediënten

8 grote eieren

4 rode lomboks

8 kemirienootjes (*met mes* ge*snipperd toevoegen in saus – niet in de boemboe vermalen!*)

1 serehstengel (*gekneusd of doorgesneden*)

2 salamblaadjes

½ blikje gepelde tomaten (200 gram)

100 ml. kokosmelk (*bijv. blikje van NUTCO, 400 ml – kokosmelk uit blik eerst goed roeren of blikje schudden voor openen*)

100 ml kippenbouillon

1 theel. zout

1 eetl. citroensap

Boemboe ingrediënten

4 rode uien

4 teentjes knoflook

1 theel. trassi

2 cm verse laos (*verse laos voor gebruik dun schillen*) of 1 theel. Laos

4 cm djahé (*verse gember voor gebruik dun schillen*) of 2 theel. gember

2 cm verse koenjit (*verse koenjit aan vorkje prikken, dan dun schillen om geen gele vingers te krijgen*) of 1½ theel. koenjit
1 eetl. goela djawa

4 eetl. olie

Bereiding boemboe

Snijdt de boemboe ingrediënten eerst fijn (incl. suiker) en maal ze vervolgens in vijzel of staafmixer tot een fijne pasta

Bereidingswijze

Snijdt de lomboks door de lengte doormidden; ontpit ze en snijdt de helften vervolgens in fijne halve schijfjes. Fruit de boemboe + lombok in een wadjan voor ongeveer 5-6 minuten op een middel tot hoog vuur. Pas op voor aanbranden van de boemboe (*goed roeren + pan regelmatig heen en weer schudden*)!

Kook ondertussen 6 eieren hard en halveer ze voorzichtig.

Breng de gefruite boemboe van de wadjan over in een pan met deksel. Voeg vervolgens de met een mes gesnipperde kemirienoten, serehstengel, salamblaadjes, inhoud van het blikje gepelde tomaten (*inhoud door de vingers zeven en elke tomaat opvangen en op je hand kleinsnijden met een bot mes*), kokosmelk, kippenbouillon, zout en citroensap en breng het geheel aan de kook. Laat het 1 uur sudderen onder regelmatig roeren (*deksel van de pan om een wat dikkere saus te krijgen*).

Verwijder vervolgens de serehstengel en salamblaadjes. Leg d.m.v. een lepel de halve eieren voorzichtig (Sunny side up!) in de saus en laat ze voor 15 minuten op een heel laag vuur meestoven onder nu en dan heel voorzichtig roeren met een houten lepel (rechte onderkant – dit om aanbakken te voorkomen!).

Haal de saus van het vuur en laat het langzaam afkoelen. Neem een serveerschaal. Schep hier een bodempje saus in en breng de eieren over met de snijkant naar boven (Sunny side up)! Schep hierover de rest van de saus en afgedekt, koel bewaren voor 1 dag of langer.

Vlak voor serveren het gerecht opwarmen in de magnetron. Met een lepel 1 ei/bord opdienen, nu met de snijkant naar beneden (Sunny side down!) en overdekken met 1 -2 lepels saus.

Serveertips

Lekker met witte rijst of nasi en bij de rijsttafel

