Orak Arik – Gekruide groenten met eieren

Gerecht voor 6 personen

Bereidingstijd: 20 minuten

Kooktechniek: Wokken

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

Hulpmiddelen: Koekenpan (wok/wadjan)

Ingrediënten

500 gr. gemengde groenten naar eigen keuze - bijv.; **dunne sperzieboontjes**, taugé, **prei**, uien, **zoete bospeen**, groene en/of

**rode paprika**, (baby) Chinese-, spits-, of wittekool, **courgette**, champignons, etc. Om het kleurrijk te maken kiezen we

100 gram van elk van de de dikgedrukte groentes.

2 keer 2 eetl. arachideolie (pindaolie)

2 theel. sambal oelek

1 lombok (Spaanse peper), ontpit en in halve dun gesneden schijfjes gesneden

½ theel. trassi

3 eetl. ketjap manis

3 eieren

2 fijngesneden (of geknepen) knoflookteen

1 theel. serehpoeder

3 eetl. gefruite uitjes (bawang goreng)

1 theel. zout

Grof gemalen zwarte peper

Bereidingswijze

Maak de groenten schoon, snijd ze in stukjes of in smalle reepjes.

Verhit 2 eetl. olie in de wadjan en roerbak de groenten in de volgende volgorde. Eerst de boontjes en worteltjes, na 3 min. de prei en de lombok schijfjes. Na nog eens 4-5 min. de paprika en courgette, en roerbak de groenten knapperig *(test tussendoor want de groente moet beslist knapperig blijven).* Roerbak de paprika en courgette heel kort. Deze kunnen rauw gegeten worden dus behoeven eigenlijk alleen warm te worden. Wel alles voortdurend omscheppen.

Roer ondertussen de eieren in een kom los met een vork. Klop er het zout en wat grof gemalen peper door.

Houdt de groentes warm in een voorverwarmde schaal (evt. een hand-/theedoek er rond omheen).

Fruit vervolgens de sambal, trassi, knoflook en sereh in 2 eetl. olie (flink roeren) in de wadjan voor ongeveer 2 min. Voeg hier de ketjap aan toe en laat alles even heel zachtjes doorkoken. Schenk al roerend het eiermengsel bij de kokende ketjap, en schep de groenten er snel door en neem de wadjan van het vuur zodra de eieren zijn gestold.

Serveer het gerecht warm en strooi er bij het opdienen gefruite uitjes over.

Serveertips

Past uitstekend bij een uitgebreide rijsttafel

