
Indonesische Omelet

Voor 1 persoon

Bereidingstijd: 20 minuten



Ingrediënten

- 4 eieren
- 100 gr sperzieboontjes
- scheutje ketjap manis
- 2 tl sambal naar eigen smaak
- ½ tl ketoembar
- ½ tl djintan
- 1 tl laos
- boter

Bereiding

Haal de boontjes af en breek in korte stukjes. Kook de boontjes 10 minuten.

Kluts ondertussen de eieren met een scheutje ketjap.

Doe de kruiden in een klein bakje en meng het aan met 1-2 el water. (Als je dit meteen bij het ei mengt krijg je klontjes.) Voeg de mix bij de eieren en goed kloppen.

Giet de boontjes af.

Smelt boter in een koekenpan en bak daar de reeds kort gekookte boontjes samen met de sambal een paar minuten in.

Voeg de geklopte ei-mix toe, leg een deksel op de pan en laat het op een matig vuur stollen.

En Klaar is Kees
