

# Eieren uit Indonesië



## Hoofdgerecht

ei

**4 personen**

**Land:** Indonesië

**Bereidingstijd:** 20 minuten

**Seizoen:** hele jaar door



## Ingrediënten

- 6 eieren in 8 min hardgekookt, laat ze in koud water schrikken en pel ze
- ruim olie
- 7 sjalotjes
- 3 teentjes knoflook
- 3 rode pepers zonder steeltje of 1 el sambal
- 1/2 stengel sereh of mespunt serehpoeder
- 1/2 tl trasi bakar in de vijzel fijngewreven of trassipoeder
- 1 djeroek poeroetblad
- 2 el ketjap manis

## Bereidingswijze

1. Verhit ruim olie in een wadjan tot goed heet. Druk de eieren iets platter en bak ze goudbruin; schep ze eruit en laat ze op keukenpapier uitlekken.
2. Knip het bovenste deel van de sereh en kneus en knoop de stengel. Pureer sjalot, knoflook, pepers en trasi in de blender tot een grove boemboe.
3. Giet de olie op 2 eetlepels na uit de wadjan en verhit deze. Fruit de boemboe 5 minuten. Voeg 1 dl water, de sereh, het djeroek poeroetblad en de ketjap toe en breng de saus aan de kook. Leg de eieren erin en laat ze 5 minuten sudderen. Halveer ze.

## Tenslotte

Eieren worden in de Indonesische keuken tot vele gerechten verwerkt: sambals goreng, hard gekookt, gebakken of gepocheerd, gestoofd in verschillende soorten sausjes of als omelet (dadar), vermengd met allerlei kruiden of met een kruidig vulsel. Vooral de omeletten zijn over het algemeen snel te bereiden voor ongenode gasten. **Telor boemboe Bali** heet bovenstaand recept, maar er zijn talloze Indonesische eiergerechten. Hier eentje met een wel heel exotische naam: **Amé-kemoeté** los 40 gr santen van een blok op in 2 dl heet water. Kook 4 eieren 4 minuten in kokend water, neem ze er uit en laat ze in koud water schrikken. Pel ze en druk ze voorzichtig iets platter; ze mogen niet scheuren. Pel 2 sjalotjes en snijd ze fijn. Wrijf ze met 1 el kerriepoeder in een vijzel of staafmixer tot een pasta. Breng de dunne santen met de boemboe, 1 el limoensap en zout naar smaak aan de kook tot alles goed is opgenomen. Leg de eieren erin en laat sudderen tot de saus is gebonden. Nu **Telor Besengèk**. Drie sjalotjes en 1 grote teen knoflook pellen en fijn snipperen. In vijzel met stamper (ulekan) of staafmixer doen: ui, knoflook, 1 tl ketoembar, 1 tl trassi, 4 tl koenjit, 1 tl laos, 1/2 tl serehpoeder, 1/2 el sambal oelek en 4 kemirnoten. Fijnstampen of malen. In kleine braadpan 2 el olie verhitten. Toevoegen: fijngestampt mengsel, 3 salembaadjes, 2 blaadjes djeroek poeroet en 1 1/2 tl keukentamarinde. Al roerende ongeveer 1 min. bakken. 3 dl water en 1/3 blok santen erdoor roeren. Zonder deksel op de pan in ongeveer 5 min. tot dikke saus koken. Af en toe roeren. Intussen 4 eieren in ongeveer 10 min. hard koken. Laten schrikken en pellen. Salembaadjes en djeroek poeroet uit de saus verwijderen. Eventueel saus op smaak brengen met zout. Eieren kneuzen zonder dat ze breken of gaatjes erin prikken. Eieren in saus leggen. Saus met eieren op zacht vuur in ongeveer 5 min. door en door verwarmen. Saus overdoen in schaal. Tenslotte de omelet, **Dadar Boemboe**. Klop 4 eieren in een schaal los. Pel 3 sjalotjes, verwijder het steeltje van 1 rode peper en 1 rawit en eventueel een deel van de zaadjes van de peper; snijd alles ragfijn. Maak 1 bosuitje schoon en snijd het in ringetjes. Wrijf 1/2 tl trasi bakar in de vijzel fijn of neem 1/2 tl trassipoeder meng dat met sjalot, lombok, rawit, bosui en zout naar smaak door de losgeklopte eieren. Verhit een grote koekenpan op hoog vuur en doe 2 el olie erin. Giet het eimengsel erbij en draai het vuur halfhoog. Schuif in het begin het gestolde ei van de rand steeds iets naar het midden en beweeg de pan zo dat het nog vloeibare deel over de bodem kan uitlopen. Zorg ervoor dat de vulling over de omelet verdeeld blijft. Laat de onderkant van de omelet goudbruin en de bovenkant droog worden. Laat de omelet op een schaal glijden en snijd hem in brede repen.