**Sambal goreng telor (eieren in pittige saus)**

Nodig:

3 tot 4 hardgekookte eieren

6 eetlepels ketjap manis

eetlepel sojasaus

sap van een halve citroen

eetlepel tomatenketchup

theelepel (of meer) sambal

2 steranijs

1 rode ui

Koffielepel knoflookpasta

scheutje olie om in te bakken

Bereiding:

Kook de eieren hard, spoel ze af onder koud water en zet ze even apart. Snipper de ui. Verhit een scheutje olie in een wok of koekenpan en bak op laag vuur de ui en de knoflookpasta totdat deze zacht zijn. Voeg de sambal en de steranijs toe en schep dit even om. De ketjap, citroensap, sojasaus en de tomatenketchup kunnen er nu bij. Meng het goed door elkaar met een spatel. Proef tussendoor of de smaak van de saus naar wens is. Laat de saus kort bubbelen en zet het vuur uit. Leg de gepelde eieren in de saus en schep het goed om. Je kunt ervoor kiezen de eieren te halveren of heel te laten. Dit gerecht kun je direct serveren, maar als je het langer laat staan kunnen de smaken goed intrekken.