**Orak arik (gekruide groenten met eieren) uit het conimexboekje van papa**

Nodig:

500 gram gemengde groenten naar eigen keuze, bijv. Chinese kool, sperzieboontjes, taugé, prei, uien, wortelen, rode en/of groene paprika`s, courgette, champignons enz.

2 ½ eetlepel (arachide)olie

2 theelepels sambal oelek of sambal trassie

3 eetlepels ketjap manis

3 eieren

Zout

Peper

1 mespunt knoflookpoeder

1 mespunt serehpoeder

Gebakken uitjes

Bereiding:

Maak de groenten schoon, was ze, snijd de groenten in smalle reepjes of kleine stukjes. Verhit de olie in een wok en voeg de groenten in gedeelten toe. Laat alles onder voortdurend omscheppen 3 minuten bakken. Schuif de groenten naar een zijde van de wok. Fruit de sambal in de olie op de bodem van de wok. Voeg daarna de ketjap toe. Laat alles even zachtjes doorkoken. Roer de eieren in een kom los. Klop er 3 eetlepels water, wat zout, peper, knoflookpoeder en serehpoeder door. Schenk het eiermengsel bij de kokende ketjap. Schep de groenten er snel door en neem wok van de warmtebron zodra de eieren zijn gestold. Lekker met gebakken uitjes!