De Kookjuf

Gefrituurde eieren met uiencompôte

Ingrediënten	Materialen
10 eieren	snijplank
3 grote uien	mes
sambal badjak	koekenpan
ketjap manis	steelpan
palmsuiker of	houten spatel
bruine suiker	frituurpan of
zonnebloemolie voor	braadpan
frituren	

Ik heb geen exacte hoeveelheden voor dit recept, dan zou ik het nog een keer moeten maken. Maar is een kwestie van proeven. De uiencompôte moet zeker 20 minuten zacht sudderen met de sambal, ketjap en palmsuiker. Heb je de laatste niet, vervang dat dan door bruine basterdsuiker.

Voorbereiding

1. Zet alle ingrediënten en materialen klaar
2. Maak de uien schoon, halveer ze en snijd in dunne halve ringen

Bereiding

1. Breng in een steelpannetje water aan de kook. Kook de eieren hard in 10 minuten. Koel ze onder koud stromend water.
2. Pel de eieren en snijd ze in de lengte door.
3. Bak in een beetje zonnebloemolie op zacht vuur de uienringen glazig.
4. Voeg ongeveer 2 eetlepels ketjap manis toe, 1 theelepel sambal badjak en een theelepeltje suiker.
5. Laat op een zacht vuur de uien zeker 20 minuten sudderen.
6. De uien moeten pittig, zoet en zoutig gaan smaken. Als het iets te droog wordt, voeg je wat water toe.
7. Zet het vuur uit en laat het uienmengsel afkoelen.
8. Verhit de olie tot 180 graden, of totdat een stukje witbrood direct bruin kleurt.
9. Frituur de halve eieren per 6 stuks goudbruin in de olie. Haal ze er weer uit met de schuimspaan en laat ze uitlekken en afkoelen op wat keukenpapier.
10. Schep wat van de uiencompote in het midden van een eierhelft en serveer.

R qdbh#bhuhq#hrnhq#e h#Gh#Nrrmxi#####################bhu}ddp /#bxn#hq#bnnhu#######################ghnrrmxibq#

De Kookjuf

R qdbh#bnhq#hrmhq#e h#Gh#Nrrmxi#####################bhu}ddp /#bxn#hq#bmnhu#####################ghnrrmxibq#