

Nederlandse asperges op Indonesische wijze

 Wit  3 Personen
 Hoofdgerecht  Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

1 kg witte geschilde asperges gekookt, stukjes van 4 cm	1 ui fijn gesneden	2 teentjes knoflook fijn gesneden
2 tomaten	2 serehstengel in stukjes(citroengras)	3 cm verse gember fijn gesneden, duimgrootte
kokosolie of margarine	2 salamblaadjes	2 tl sambal trassie
2 tl bruine bastardsuiker ofJavaanse suiker/Palmsuiker	2 tl ketjap	6 eieren gekookt
300 gr. rijst		

Bereiding

Fruit de ui en knoflook in kokosfolie of margarine, niet kleuren.
Snijd de tomaten in stukken en voeg toe aan de knoflook en ui laat even sudderen.
Voeg daarna de sereh, gember, sambaltrassi, salamblaadjes, bruine basterdsuiker of Javaanse suiker/Palmsuiker en ketjap toe en laat 10 minuten sudderen.
Voeg daarna twee gepelde eieren en aspergestukjes toe en laat 5 minuten sudderen en schep af en toe om en verwijder de sereh en salamblaadjes.
Kook ondertussen de rijst.
Serveer de rijst bij het stoofgerecht, snijd de overige eieren doormidden.
Selamat Makan!

