

Ingrediënten:

- 6 eieren
- 4 eetlepels ketjap manis
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 ui, gesnipperd
- 1 rode peper, in ringetjes
- 2 eetlepels zonnebloemolie
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel peper
- 2 lente-uitjes, in ringetjes

Bereiden

Kook de eieren in een pan met water gedurende 8-10 minuten tot ze hardgekookt zijn. Laat ze afkoelen, pel ze en snijd ze doormidden. Verhit de zonnebloemolie in een grote pan op middelhoog vuur. Voeg de gesnipperde ui en knoflook toe en bak deze tot ze glazig zijn. Voeg de rode peper toe en bak nog een minuut. Giet de ketjap manis erbij en roer goed door. Leg de gehalveerde eieren in de pan en laat ze een paar minuten in de saus trekken. Breng op smaak met zout en peper.

Serveer de Telor Ketjap warm, garneer met de lente-uitjes en geniet van deze heerlijke, verslavende schotel.

Bron: Instagram