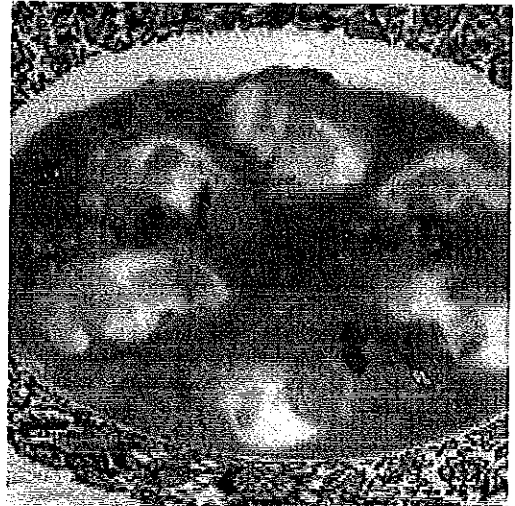


4 PERSONEN

Telor Delam Nanas (Gekookte eieren in ananassauss)

Ingrediënten:

4 eieren, hardgekookt
1 eetlepel slaolie
1 grote ui, gesnipperd
1 teentje knoflook, fijngesneden
½ blikje ananasblokjes
1 eetlepel azijn
1 eetlepel maïzena
1 eetlepel ketjap manis
½ theelepel djahépoeder
4 kleine geschilde tomaten, in partjes
zout en peper



Bereidingswijze:

Pel de eieren, snijd ze in partjes en leg ze op een platte schaal.
Fruit in de slaolie de knoflook en ui totdat de ui bruin is en zet dan het vuur laag. Bind intussen de maïzena met het sap van de ananas en de azijn en doe dit bij de ui. Doe er als laatste de ketjap, djahé, tomaat en de stukjes ananas bij. Het geheel goed door elkaar roeren en op smaak maken met zout en peper. Laat alles nog 10 min. sudderen en giet het daarna over de eieren. Serveer met witte rijst.

Selamat Makan
(Smakelijk eten)