Crispy chili eitjes

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

Voor de crispy chili oil:

6 rode chilipepers
1 sjalot
4 teentjes knoflook
2 centimeters gember
250 ml olie
1 steranijs
1 theelepel sesamzaadjes
1 snuifje suiker
1 theelepel sojamelk

Voor de eitjes:

1 eetlepel crispy chili oil (+ extra)
1 theelepel sesamzaadjes
2 eieren
3 blaadjes koriander (of peterselie)
1 lente-uitje (in ringen)

Bereidingswijze

1. **Verwarm de oven voor op 120 °C. Leg de rode chilipepers op een met bakpapier beklede bakplaat en zet 3 à 4 uur in de oven om te drogen. Laat ze na het drogen afkoelen, doe ze in een blender en maal grof.**

2. **Snipper de sjalot fijn, snij de knoflook en de gember fijn.**

3. **Verhit de olie samen met de sjalot en kno?ook. Laat pruttelen tot de ui lichtjes begint te kleuren.**

4. **Doe de rest van de ingrediënten in een hittebestendige kom. Giet de hete olie met de sjalot en de look voorzichtig in de kom. Laat zo afkoelen.**

5. **Verhit 1 eetlepel chili-olie in een koekenpan en voeg de sesamolie toe. Breek er de eieren voorzichtig in en bak ze een minuut of twee tot het eiwit gestold is, maar de eidooiers nog niet helemaal gaar zijn. Schep tijdens het bakken wat chili-olie over de eieren.**

6. **Werk af met koriander of peterselie en de lente-ui. Serveer meteen.**