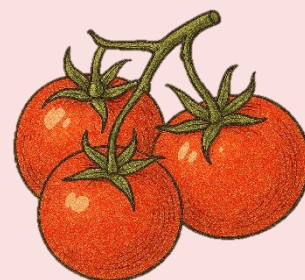


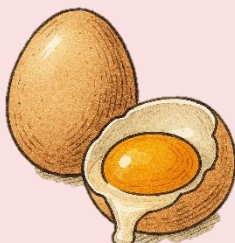
Nyanya ya mayai // æg i tomatsovs

Til 4 personer (kan let ganges op)



Ingredienser

- 8 æg
- 1 stort løg, hakket
- 4 fed hvidløg, finthakket
- ½ tsk revet ingefær
- 1 tsk spidskommen
- 1 tsk karrypulver
- 3 spsk tomatpuré
- 2 tomater
- ½ dåse kokosmælk
- Salt efter smag
- Brød



Fremgangsmåde

1. Læg æggene i en gryde og dæk dem med vand.
2. Bring vandet i kog. Når det koger, sluk for varmen, læg låg på gryden, og lad æggene stå i vandet i 15 minutter.
3. Tag æggene op og læg dem i en skål med koldt vand i 5 minutter.
4. Pil skallen af æggene, og læg dem til side.
5. Mens æggene står i gryden varmer du lidt olie i en pande ved middel varme.
6. Sautér løgene, indtil de er bløde og gyldenbrune.
7. Tilsæt ingefær og hvidløg, og steg i ca. 2 minutter.
8. Tilsæt hakkede tomater, tomatpuré og krydderierne. Steg, indtil tomaterne er bløde og saucen begynder at tykne.
9. Tilsæt kokosmælk og lad saucen simre i ca. 5 minutter.
10. Læg de pillede æg i saucen, og vend dem forsigtigt, så de dækkes af sovsen.
11. Smag til med salt
12. Server æggene med brød

