

## Broodje luie zondag (gefrituurd masala ei)

(recept Raghenie Bhawanie / Madame Jeanette – simpele Surinaamse groenterecepten met pit)

Vaak lummel ik op zondagochtend rond en onderdruk mijn trek met koffie tot de knagende honger het overneemt. Dan maak ik dit een broodje masala ei om vervolgens weer terug te schuifelen naar de zithoek en mezelf tussen de uitgespreide weekendkranten te nestelen. Mits ik met een vooruitziende, smachtende blik naar deze luiheid een paar masala eitjes in de koelkast heb bewaard. Anders maak ik mijzelf 20 minuten kwaad en eet ik ze alsnog.

Je hebt deze eitjes misschien als bijgerecht gegeten bij roti, ze zitten vaak door de masala kip en soms worden ze ook wel klaargemaakt in één pan met aardappel en kousenband. Ik gebruik ze ook wel als vervanger voor kip. Ook vind ik ze fenomenaal lekker op een broodje, met een goede drizzle van die masalajus en natuurlijk wat peper en zuur. No worries als het frituren van eieren nieuw voor je is, I got you! Het is klaar in handomdraai en geeft een krokant jasje aan je alledaagse eitje en dat in een hartige masalasaus. Je wilt niet meer anders, beloofd.

voor 4 broodjes, maar maak gerust meer en bewaar een dag of 2 in je koelkast voor die ultieme luiheid later

4	eieren
	zonnebloemolie om de eieren in te bakken
½	ui gesnipperd
1	teen knoflook, heel fijn gesneden
¼	madame jeanette, heel fijn gesneden (optioneel)
1	theel. masala
100	ml water
4	Surinaamse puntjes
4	takjes bladselderij, alleen het blad ragfijn gesneden

Smakelijk!  
met Petra Possel

Breng een pan water aan de kook en kook de eieren in 7 minuten hard. Laat de eieren schrikken onder koud stromend water en pel ze. Dep ze droog met keukenpapier, dit voorkomt spatten bij het bakken.

Verhit de olie in een kleine pan met dikke bodem waar de eieren naast elkaar in passen maar niet als (olie)sardientjes in een blik zitten. Je wilt de eieren makkelijk kunnen keren, een wokpan werkt hiervoor ook prima. Laat een laag olie van ca. 2 centimeter heet worden en bak de eieren rondom tot ze een goudbruine korst hebben, een minuut of 4 tot 5. Blijf de eieren in de pan bewegen, ze willen nogal snel aan de bodem blijven plakken. Haal ze uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Verhit in een koekenpan 1 eetlepel olie en laat deze goed heet worden. Fruit de ui en knoflook en eventueel de madame jeanette tot de uien glazig zijn. Voeg de masala toe en roer om in de olie tot hij geurig is, ongeveer 2 minuten op middelhoog vuur. Doe de gefrituurde eieren erbij en blijf omscheppen tot de eieren volledig met het mengsel zijn gecoat. Blus af met het water en laat 5 minuten sudderen zodat de saus een beetje kan indikken.

Snijd de eieren in plakjes of partjes en beleg je broodje hiermee. Maak je broodjes af met wat ingemaakte komkommer (of andere groenten) en eventueel fijngesneden bladselderij.