



## Zoete aardappel met RoerEitjes

### **Ingrediënten:**

#### **Voor 4 personen**

100 – 200 gr zoete aardappel

8 eieren

60 ml kokos- of amandelmelk

1 gesnipperd lenteuitje

2 tl chilipoeder

2 tl gedroogde oregano

2 eetl ghee of kokosolie

1 tot 2 eetl tomatensalsa (zie recept tomatensalsa)

Zout en peper

### **Bereiding:**

Snijd de zoete aardappel in blokjes, breng water aan de kook in een pan. Kook de zoete aardappels in 8 tot 10 minuten gaar. Giet het water af.

Meng in een kom ei, kokosmelk, chilipoeder, oregano en zout en peper.

Smelt de ghee of kokosolie in een koekenpan op matig vuur. Doe het eimengsel erin, blijf roeren zodat je roerei krijgt, tot de ei is gestold.

Doe de roerei op een bord, en verdeel de zoete aardappel, verse tomatensalsa en lenteuitjes eroverheen. Heerlijk als ontbijt of lunch!

