Onze winkel Eext

## Pittige groene asperges met ei

**Ingrediënten:**

* 1 sjalotje
* 2 tenen knoflook
* 2 rode Rawit pepers of 1 rode peper (ontzaad als je niet van al te pittig houdt)
* 250 g cherry tomaatjes
* 2 el rietsuiker
* 400 g groene asperges
* 2 el kokosvlokken
* 4 eieren
* 2 bosuien

**Bereiden:**

1. Verhit een scheut olie in een koekenpan. Snipper ondertussen de sjalot heel fijn. Fruit deze een minuut op hoog vuur aan en pers de knoflook boven de pan uit. Draai het vuur wat lager en bak nog een minuutje door.
2. Snijd de rode peper(s) fijn en de cherrytomaatjes in vieren. Doe dit samen met de suiker en een scheut water bij de sjalot in de pan en bak 10-15 minuten op laag vuur.
3. Grill ondertussen de asperges met een flinke scheut olie en zout. Voeg wanneer ze bruin beginnen te worden de kokosvlokken toe en bak nog één tot twee minuten door.
4. Kook de eieren zes minuten (of langer voor een hardgekookt ei) en snijd de bosuien in ringen.
5. Hussel de tomaten- rode pepersaus door de asperges en serveer ze met de in vieren gesneden eieren en bosui.