**Roerei met garnalen**



**Ingrediënten: 4 personen**

* 6 eetlepels olijfolie
* 1 eetlepel sambal oelek
* 4 sneeën volkoren broden of
* 2 sjalotjes (in dunne ringen)
* 175 gram garnalen (gepeld)
* peterselie kleingesneden
* 4 eetlepels kokosschaafsel (licht geroosterd)

**Bereiden:**

1. Verhit de helft van de olie. Voeg de sambal toe en roerbak 1 minuut. Bak hierin de sneetjes brood 2-3 minuten aan beide kanten.
2. Verhit de rest van de olie en bak hierin de sjalotten op middelhoge stand in circa 4 minuten lichtbruin. Voeg de [garnalen](https://www.boodschappen.nl/recept/vis/garnalen/) toe en roerbak circa 5 minuten. Rooster de [kokos](https://www.boodschappen.nl/recept/fruit/kokos/) in een droge, hete koekenpan.
3. Klop de [eieren](https://www.boodschappen.nl/recept/zuivel/ei/) los met de rode peper. Giet het mengsel in de pan bij de [garnalen](https://www.boodschappen.nl/recept/vis/garnalen/). Blijf langzaam roeren met een spatel tot de gewenste garing.
4. Leg de toast op een bord en schep het roerei erop. Garneer met de geroosterde [kokos](https://www.boodschappen.nl/recept/fruit/kokos/) en peterselie.