



Foe yong hai net als bij de Chinees

2 PERSONEN

20 minuten

DIT HEB JE NODIG

voor de saus

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 2 el suiker (witte basterdsuiker of anders kristalsuiker)
- 250 g passata
- 2 el gembersiroop
- 2 el hoisinsaus
- 2 el azijn
- olie, peper en zout naar smaak

voor de omelet

- 4 eieren (middel)
- 100 g prei (in dunne reepjes gesneden)
- 150 g champignons (in plakjes gesneden)
- 50 g taugé
- bosui (ter garnering)
- peper en zout

ZO MAAK JE HET

1. We beginnen met het maken van de saus.
2. Snipper de ui en snij de knoflook fijn.
3. Verhit een beetje olie in een steelpan met dikke bodem en fruit de ui en knoflook aan tot deze glazig zijn.
4. Voeg dan de suiker toe zodat de ui karamelliseert.
5. Voeg dan de passata, gembersiroop, hoisinsaus en de azijn toe.
6. Breng aan de kook en proef de saus.
7. Voeg naar smaak eventueel nog wat peper en zout toe.
8. Als de saus te dun is kun je hem iets inkoken of indikken met een maizenapapje (1 el maïzena en 1 el (koud) water).
9. Of je voegt iets water toe als de saus juist te dik is.
10. Ondertussen gaan we de omelet maken.
11. Het makkelijkste is om dit in tweeën te doen. Dus elke keer 2 eieren en ½ van de groenten gebruiken, dan heb je 1 omelet per persoon.
12. Kluts dus 2 eieren in kommetje.
13. Verhit een beetje olie in een koekenpan en bak de champignons en prei even aan.
14. Voeg op het laatst, vlak voor je de eieren erbij doet, een beetje van de taugé toe en vervolgens de geklutste eieren.
15. Bak de omelet aan beide kanten, strooi er naar smaak nog wat peper en zout overheen.
16. Bak zo beide omeletten en houd de gebakken omeletten warm tussen twee borden.
17. Serveer met wat gekookte rijst, garneer met was bosui en de saus naar smaak eroverheen.

TIP: Lekker met rijst erbij.

BRON: eefkooktzo.nl

