

MIHUN GORENG



Gebakken rijstvermicelli met garnalen en kip.

Ingrediënten

- 1 pak rijstvermicelli
- 150 gram garnalen
- 150 gram kipdijfilet
- 1 paksoi Shanghai
- 1/3 winterpeen in dunne reepjes gesneden
- 1 lente ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 eieren
- Zoete en zoute kecap naar smaak
- Zout, suiker en peper naar smaak
- Zonnebloem olie

BEREIDING

Kook de mihun volgens de instructies op het pak. Laat het goed uitlekken. Voeg een beetje kecap manis en een klein scheutje zonnebloemolie toe en zet het opzij.

Fruit de garnalen en knoflook tezamen. Haal de garnalen uit de wajan en roerbak in dezelfde pan de fijngesneden kipdijfilet. Haal dit ook uit de wajan en bak de 2 eieren in omelet stukjes. Voeg daarna de garnalen, kipdijfilet en wortel toe en bak het geheel kort. Breng het geheel op smaak met kecap manis en kecap asin, zout, peper en een klein beetje suiker. Het mag niet te zoet zijn!

Voeg als laatste de gekookte mihun toe tezamen met de paksoi Shanghai en fijngesneden lente ui. Roerbak alles door elkaar.