



Fu Yong Hai

met zoetzure tomatensaus en rijst



ca. 25min



2 personen

Foe Yong Hai heb je vast al eens gegeten in een Chinees restaurant. Dit eiergerecht is een van de gerechten die er het meest besteld wordt. Tijd dus voor een Marley Spoon-variant! Dat werd deze omelet met roerbakgroenten als taugé en wortel en een tomatensaus van passata, gember en knoflook. En dankzij de maizena wordt het sausje net zo glanzend en dik als bij de originele versie. Om van te smullen!

Wat je van ons krijgt

- 150g basmatirijst
- 1 stukje verse gember
- 1 teen knoflook
- 1x Chinese roerbakgroenten
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 1 pak tomatenpassata
- 1 zakje maizena
- 4 eieren ³

Wat je thuis nodig hebt

- honing of suiker
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- grote pan met deksel
- middelgrote kookpan met deksel
- kleine kookpan
- maatbeker
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 720kcal, vet 25.3g, koolhydraten 102.3g, eiwit 22.9g



1. Rijst koken

Breng 300ml licht gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook. Was de **basmatirijst** grondig in een zeef en voeg het aan de pan toe zodra het water kookt. Leg een deksel op de pan, draai het vuur laag en kook de **rijst** in 10-12min beetgaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



4. Saus maken

Verhit 1el olie in een kleine kookpan op middelhoog vuur en bak de **rest van de knoflook** en de **gember** 1-2min. Voeg de **helft van de passata**, 50ml water, 1/4tl zout, 2el azijn (rijst- of wittewijn-) en 2el honing of suiker toe. Breng de **saus** aan de kook en laat 4-5min pruttelen. Gebruik de **rest van de passata** voor een ander recept.



2. Ingrediënten voorbereiden

Pel de **knoflook**, schil de **gember** en rasp of hak **beide** fijn.



5. Saus laten indikken

Meng de **maizena** met 2-3el water en voeg het **papje** aan de sauspan toe. Kook 5-6min op matig vuur totdat de **saus** dik is en breng hem op smaak met zout, honing en/of azijn.



3. Groenten wokken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan op hoog vuur en bak de **helft van de knoflook** en de **helft van de gember** 1min. Voeg dan de **Chinese roerbakgroenten** toe en roerbak ca. 5min tot de **groenten** zachter zijn. Voeg de **helft van de sojasaus** toe en roerbak nog 2min. Breng de **groenten** op smaak met peper en zout. Schep de **groenten** in een kom en veeg de pan schoon.



6. Omelet bakken

Kluts de **eieren** in een kom los met de **rest van de sojasaus**. Verhit 1el olie in de gebruikte pan en schenk de **eieren** erin. Bak 1min en verdeel de **groenten** erover. Leg een deksel op de pan en bak de **omelet** 8-10min op middellaag-laag vuur tot het **ei** gestold is. Vouw het **ei** dubbel. Schep de **rijst** op en leg de **omelet** erbovenop. Schenk de **saus** erover.