



Fu Yong Hai

met zoetzure tomatensaus en rijst



ca. 25min



2 personen

Fu 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.

Wat je van ons krijgt

- 200g basmatirijst
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1x Chinese roerbakgroenten
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 1 pakje tomatenpassata
- 1 zakje maizena
- 4 eieren ³

Wat je thuis nodig hebt

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

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- grote pan 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 809kcal, vet 25.4g, koolhydraten 122.5g, eiwit 24.6g



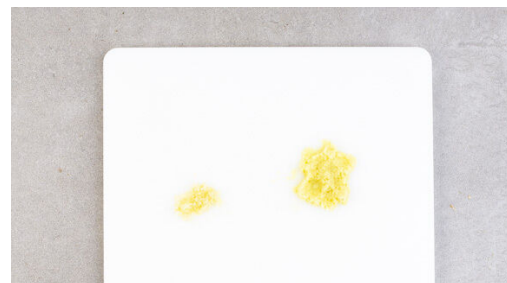
1. Rijst koken

Breng 400ml 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 starten

Verhit een kleine kookpan op middelhoog vuur met 1el olie en bak de **rest van de knoflook** en de **gember** 1-2min. Voeg de **tomatenpassata**, 100ml water, een flinke snuf zout, 2el azijn (rijst- of wittewijn-) en 2el honing of suiker toe. Breng de **saus** aan kook en laat 4-5min pruttelen.



2. Ingrediënten voorbereiden

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



5. Saus laten indikken

Meng de **maizena** in een kommetje met 2-3el water en voeg dit aan de sauspan toe. Kook nog 5-6min op matig vuur door tot de **saus** dik is. Proef of je nog zout, honing en/of azijn wil toevoegen.



3. Groenten wokken

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



6. Ei bakken

Kluts de **eieren** 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 vuur tot het **ei** gestold is. Vouw het **ei** dubbel. Schep de **rijst** op en leg de **omelet** erbovenop. Schenk de **saus** erover.