



RECEPT

CHINESE KOOL

EIERMIHOEN MET CHINESE KOOL EN CHAMPIGNONS

NODIG:

- 1 CHINESE KOOL
- DOOS KASTANJECHAMPIGNONS
- EIERMIHOEN EEN PAK VOOR 4 PERSONEN
- PEPER ZOUT
- OESTERSAUS, NAAR SMAAK
- TWEE LEPELS KETJAP
- BOUILLON BLOKJE KIP
- TWEE UITJES
- KNOFLOOK DOOR DE PERS OF RASP
- ZONNEBLOEMOLIE
- OMELET VAN 3 EIEN, SCHEUT KEPTJAP

START MET DE CHINESE KOOL TE WASSEN EN ALLES IN REEPJES TE HAKKEN. STOOF DE CHINESE KOOL GAAR EN KNAPPERIG IN EEN FLINKE SCHEUT ZONNEBLOEMOLIE, ZET APART.

BAK IN DEZELFDE PAN DE KASTANJECHAMPIGNONS IN EEN SCHEUR ZONNEBLOEMOLIE BRUIN OP HOOG VUUR, ZORG DAT ZE ECHT BRUIN GEBAKKEN ZIJN. VOEG ALS DE CHAMPIGNONS BRUIN ZIJN DE GESNIPPERDE UI EN KNOFLOOK TOE EN BAK KORT MEE. VOEG DAN DE OESTESAUS TOE, NAAR SMAAK, ONGEVEER 5 EETLEPELS, MEER MAG. VOEG DE CHINESE KOOL TOE. VERKRUIMEL EEN BOUILLONBLOKJE BOVEN DE PAN, VOEG KLEIN BEETJE WATER TOE EN HOUD WARM.

KOOK ONDERTUSSEN DE EIERMIE VOLGENS DE VERPAKKING GAAR EN ROER DOOR HET KOOL & CHAMPIGNONSMENGSEL. HOUD WARM OP ZACHT VUUR.

**BAK EEN SNELLE OMELET VAN DRIE EIEN EN
DE KETJAP, SNIJ IN REEPJES EN SERVEER OP DE
EIERMIE MET KOOL & CHAMPIGNONS.**

