

Ingrediënten

250 gram Chinese Eiermie
 Gember
 Knoflook
 Zwarte peper
 Sambal
 Soyasaus of ketjap
 Citroensap
 250 gram **kipfilet** of mager varkensvlees
 Ui
 Kurkuma, Kerriepoeder,
 Chilipoeder
 Trassi
 100 g ham in reepjes of handje garnalen
 1 rode **paprika** (in reepjes gesneden)
 1 bakje **champignons** in plakjes
 1 **prei** in dunne ringen gesneden
 1 bos lente-uitjes fijn gesnipperd
 Houdt u van extra groenten in uw Chinese Mie, voeg dan nog 250 gram groenten toe. Kies uit: witte kool, taugé, champignons, paksoi, Chinese kool, wortel, (lente)ui, **broccoli** en rode paprika of neem een zak Chinese of Thaise Roerbakgroenten



Voorbereiding

Breng een pan met ruim water (2 liter per 250 gram) aan de kook en voeg eventueel zout naar smaak toe.

Doe de eiermie in de pan en breng het water opnieuw aan de kook. Trek na 1 minuut de mie los met 2 vorken.

Laat de mie nog 4 minuten onder af en toe roeren gaar koken. Giet de mie af en spoel na met koud water. Laat uitlekken in een zeef of vergiet.

De eiermie is nu klaar om op te dienen of om mee te wokken.

Recept

Bereidingswijze

Hak gember, knoflook, zwarte peper, citroensap, sambal, wat olie en wat soyasaus fijn. Meng eventueel wat extra olie door de marinade en doe deze in een schaal.

Voeg de in blokjes gesneden kipfilet toe, roer het goed om. Laat de marinade 15 minuten intrekken.

Verwarm een wok zonder olie. Hak de ui, knoflook en gember fijn. Bak dit aan en voeg kerriepoeder, kurkuma, trassi en chilipoeder toe.

Roerbak de gemarineerde kipfilet en ham totdat het gaar en bruin is.

Voeg paprika, prei en de champignons toe en roerbak het 1 minuut mee. Er komt vocht vrij van de verse groenten.

Voeg hieraan de groenten toe en roerbak deze circa 3 minuten op hoog vuur mee, laat het vocht verdampen. Voeg de Mihoen toe en warm het geheel goed door op matig vuur.

Serveertips

Bak een omelet en serveer de Mihoen met omeletreepjes en een portie Satéh. Serveer met kroepoek, atjar, seroendeng en gebakken uitjes.

Bron



<http://www.smulweb.nl/recepten/1252999/Mihoen-singapore>

Info Martine Lycke 08/12/2017

Fijnhakken en kalkoen in deze marinade 15 minuten laten intrekken:

- 1 tl Gember
- 1 Knoflook
- 1 el Citroensap
- 1 tl Sambal
- 1 el Olie
- 1 el Sojasaus
- Zwarte peper



Aanbakken:

- 1 Ui
- 1 Knoflook
- 1 tl Gember
- 1 tl Currypoeder
- 1/2 tl Kurkuma
- 'erwtje' Trassi = Gefermenteerde vermalen garnalen = Khapi (Thaise naam)
- Chilipoeder

Kip en ham toevoegen en bakken tot bruin

1 minuut laten meebakken: (geeft vocht af)

- 1 Paprika
- 1 Prei
- 250 g Champignons

Groenten toevoegen en 3 minuten laten meebakken - vocht laten verdampen

- Geraspte wortel
- Chinese kool
- Sojascheuten
- Pijpajuin op einde
- 1 Ei (volgende x, weglaten)

Mihoen / pasta toevoegen

Fotos

