

Ingrediënten

250 a 300 gram mihoen 200 a
250 gram borstfilets van kip 100
gram gekookte ham, in dikke
plakken 3 eetlepels (arachide)
olie zout peper 1 theelepel Laos
1 theelepel ketoembar 1
theelepel djabe ? theelepel
djintan 1 mespuntje
knoflookpoeder 1 mespuntje
ve-tsin 300 gram gemengde
groenten 75 gram champignons

Tijd: 20-30 min.

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Mihoen goreng

Van "moesje2"

Bereidingswijze

Bereid de mihoen zoals op de verpakking is aangegeven. Snij de kipfilets en de ham in zeer smalle reepjes. Verhit de olie en bak de stukjes kip zolang tot ze beginnen te kleuren. Schep de ham erdoor en voeg wat zout, peper, de Laos, ketoembar, djahe, djintan, het knoflookpoeder en de ve-tsin toe. Schep alles goed om en voeg dan de groenten toe. Laat alles 4 tot 5 minuten onder voortdurend omscheppen bakken. Schep de mihoen met twee vorken door het mengsel en blijf alles omscheppen tot de mihoen door en door warm is geworden. Dien het gerecht op in een voorverwarmde schaal.