

Ingrediënten voor 2 personen

100 gr Ebly (10 min.), 100 gr doperwtjes, 100 gr gerookte kipfilet, 100 gr champignons, 12 scampi, 1 ei (omelet maken), 1 eetl. sojasaus, 1 eetl. gevogeltefond (of 3 eetl. sterke kippebouillon), 2 eetl. olijfolie, peper en zout

Tijd: 20-30 min.
Smaak: Neutraal
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Ebly op Cantonese wijze (eigen versie)

Zachte tarwe met groenten met groenten, gevogelte en schaaldieren

Bereidingswijze

De scampi 5 min. bakken in de olijfolie en uit de olie nemen. In dezelfde olie de champignons en de erwtjes 5 min. bakken. De in blokjes gesneden gerookte kipfilet en een eetl. gevogeltefond (of 3 eetl. kippebouillon) toevoegen. Kruiden met peper en zout en 10 min. laten sudderen. De Ebly 10 min. laten koken in ruim water met zout. Ondertussen een omeletje bakken en in reepjes snijden. De Ebly afgieten, een eetl. sojasaus, de omeleetreepjes en de groenten/scampi/kip toevoegen.

Serveertips

Warm opdienen.