



Foo Young Eitjes

Ingrediënten:

Voor 4 personen

Voor het ei:

8 geklopte eieren

1 cup taugé

$\frac{1}{4}$ cup fijn gesneden celery

$\frac{1}{4}$ cup fijngesneden chinese kool

$\frac{1}{2}$ cup stukjes gekookte kipfilet

1 eetl geraspte kokos

$\frac{1}{4}$ cup gesnipperde lenteuitjes

Kokosolie

Voor de saus:

1 cup kippenbouillon

1 eetl kokosrasp

2 tl appel cider azijn

2 tl rauwe honing

Optie: $\frac{1}{2}$ tl tapiocazetmeel

Peper en zout

Bereiding:

Doe de eieren in een kom, voeg de taugé, celery, kool, deel van de lenteuitjes kokosrasp en kip toe. Roer goed door. En zet alvast klaar voor straks. Bewaar nog wat lenteuitjes om mee te garneren.

Doe alle ingrediënten voor de saus in een andere pan. (Doe eventueel wat water in een kommetje en meng het met de tapiocazetmeel. En voeg het toe aan de saus om het wat dikker te maken. Dit hoeft niet). Voeg peper en zout toe naar smaak. En kook het voor 5-6 minuten.

Verwarm in een andere pan de kokosolie. Doe het eimengsel in een koekenpan, steeds een beetje, en bak het alsof het een pannenkoek is aan beide kanten bruin. Herhaal dit proces tot het eibeslag op is.

Leg de ei pannenkoeken in een schaal en overgiet het met de saus. Besprenkel met de overgebleven lenteuitjes. Lekker bij bloemkoolrijst nasi.

