

Snelle miehoenschotel

Benodigheden voor 4 personen:

- 2 el zonnebloemolie
- ca. 450 gr nasi/bamivlees
- 400 gr Chinese groentemix
- 500 gr mihoen
- 1 à 2 el ketjap asin
- ½ potje satésaus (à 350 gr)
- 1 potje gebakken uitjes (100 gr)

Bereiding:

- in wok olie verhitten
- vlees in ca. 4 min. bruin bakken
- groente toevoegen en ca. 3 min. meebakken
- mihoen toevoegen en meeverwarmen
- op smaak brengen met ketjap
- satésaus bereiden volgens gebruiksaanwijzing
- saus over de miehoenschotel en garneren met gebakken uitjes