



## **BREAKFAST MEE GORENG**

**Niveau: Eenvoudig**

**Land van herkomst: Maleisië**

**Gang: Ontbijt**

**Hoeveelheid: 2 personen**

**Tijd: 15 minuten**

### **Ingrediënten noedels:**

- 2 el zonnebloemolie
- 250 gram stevige tofu, in blokjes van 25x25 mm gesneden
- 80 gram gepelde rauwe garnalen
- 3 lente-uitjes, in stukjes van 3 cm gesneden
- 200 gram verse eiernoedels, losgehaald
- 2 eieren, geklopt
- 1 grote handvol taugé

### **Ingrediënten saus:**

- 2 el chilisaus
- 1 tl fishsauce
- 2 el donkere sojasaus
- 2 el lichte sojasaus
- 1 tl fijne kristalsuiker

**Bereiding:**

- Meng voor de saus alle ingrediënten in een kom en zet even apart.
- Verhit een wok op hoog vuur tot deze begint te roken.
- Voeg de olie toe, gevolgd door de blokjes tofu.
- Wok alles 2 minuten totdat de tofu bruine randjes begint te krijgen.
- Voeg de noedels toe en bak ze 1 minuut mee.
- Voeg vervolgens de taugé en de lente-uitjes toe en schep een paar keer om.
- Schuif de inhoud van de wok naar de zijkant en giet de losgeklopte eieren op het vrijgekomen gedeelte.
- Laat de eieren ongeveer 10 seconden bakken en schep ze daarna met een houten pollepel in grove stukken.
- Giet de saus over de noedels en schep alles een paar keer om, zodat de smaken zich goed vermengen.
- Serveer direct.

*Selamat menikmati sarapan!*

21-12-2025