



Chili-Noedelsomelet uit de Wok

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: India

Gang: Lunch

Hoeveelheid: 1-2 personen

Tijd: 15 minuten

Ingrediënten:

- 150 gram eiermie
- 500 ml kippenbouillon
- 4 eieren, losgeklopt
- 1 rode chilipeper, in ringetjes
- zeezout, naar smaak
- versgemalen witte peper, naar smaak
- 1 dl zonnebloemolie

Bereiding:

- Breng de kippenbouillon aan de kook en gaar hierin de eiermie volgens de aanwijzingen op de verpakking. De mie neemt zo meteen al een mooie hartige basis op. Giet af en laat goed uitlekken.
- Klop intussen de eieren los en breng ze op smaak met een snufje zeezout en versgemalen witte peper.
- Verhit de zonnebloemolie in een wok tot deze goed heet is. Laat de uitgelekte mie voorzichtig in de olie glijden en spreid deze gelijkmatig uit over de bodem van de wok. Bak de mie kort, zodat de buitenkant licht krokant begint te worden.
- Schenk vervolgens de gekruide eieren over en rondom de mie, zodat alles mooi samenkomt. Verdeel de ringetjes rode chilipeper erover voor een frisse, pittige toets.
- Laat het geheel rustig bakken tot de randen van het ei beginnen te stollen en de onderkant goudbruin kleurt. Draai de omelet dan in één vloeiende beweging om met een grote schuimspaan en bak de andere zijde tot het ei volledig gaar is en de omelet stevig aanvoelt.
- Serveer direct, wanneer de buitenkant licht krokant is en de binnenkant nog zacht en smeuïg — precies zoals je hem wilt hebben.

শুভ ভোজন

சாப்பிடுங்கள்

খাবার উপভোগ করুন