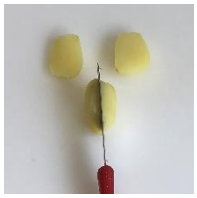
Andijvie krieltjes en ham

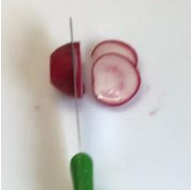
Wat heb je nodig

400 gram andijvie (fijngesneden)
400 gram krieltjes (voorgekookt)
1 blikje mandarijntjes (300 gram)
100 gram ham reepjes
100 gram gegrilde ham (plakjes)
100 gram kaas
1 rode ui
6 radijsjes
zilveruitjes
1 eetlepel olie



Pel de ui en snijd hem door de helft.
Snijd beide helften in kleine stukjes.
Snijd de krieltjes in de lengte doormidden.

Giet de mandarijntjes in een zeef.
Laat de mandarijntjes uitlekken.
Snijd de kaas in kleine blokjes.



Was de radijsjes en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de radijsjes in dunne plakjes.
Rol de plakjes ham op en snijd ze in schijfjes.
Snijd de schijfjes in stukjes.

Doe de olie in de wok en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
De olie is warm als ze uitloopt.
Doe de ui in de wok en bak ze al omscheppend 3 minuten.

Doe de krieltjes en de ham reepjes bij de ui in de wok.
Bak ze al omscheppend 3 minuten.
Doe de helft van de andijvie in de wok en meng alles door elkaar.
Als de andijvie geslonken is, de rest van de andijvie erbij doen.

Doe de mandarijntjes erbij en meng het door elkaar.
Bak het nog 5 minuten op de laagste stand.
Doe de gegrilde ham en de kaas erbij en warm ze 1 minuut mee.
Geef er de radijs en de zilveruitjes bij.