Chinese kool omelet

Wat heb je nodig

1 Chinese kool
4 eieren
4 lente-uitjes
2 eetlepels slagroom
1 theelepel sambal

20 gram boter
2 eetlepels sojasaus
1 snufje peper
1 snufje zout

Snijd de Chinese kool in de lengte doormidden.
Verpak 1 helft in folie en leg in de koelkast.
Was de andere helft onder de kraan.
Snijd de kool in reepjes en laat uitlekken in een vergiet.

Snijd de uiteinden van de lente-uitjes af.
Haal de lelijke bladeren eraf.
Snijd de lente-uitjes in dunne ringen.

Breek de eieren in een kopje en doe ze in een mengbeker.
Doe de sambal en de slagroom erbij.
Doe de peper en het zout er ook bij.
Klop de eieren los met een garde.

Doe 10 gram boter in een koekenpan.
Zet de koekenpan op de kookplaat, op de middelste stand.
Laat de boter smelten en schenk het eimengsel in de koekenpan.
Zet de kookplaat op de laagste stand.

Duw met de spatel het ei van de buitenste rand naar het midden.
Ga hier mee door tot het ei bijna gestold is.
Bak nog 5 minuten en leg de omelet op een bord.
Laat de omelet afkoelen en snijd hem daarna in reepjes.

Doe 10 gram boter in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Laat de boter smelten.
Doe de Chinese kool en de lente-uitjes in de hapjespan.

Bak de kool al omscheppend 5 minuten.
Doe de sojasaus erbij en bak nog al omscheppend 2 minuten.
Leg de omeletreepjes op de Chinese kool.
Lekker met mihoen.