

# Mihoen witte kool

## Wat heb je nodig

150 gram kipfilet  
125 gram mihoen  
½ witte kool  
1 ui  
2 eieren  
2 teentjes knoflook  
1 bouillontablet

1 eetlepel ketjap manis  
1 theelepel sambal badjak  
50 ml water  
1 eetlepel olie  
1 snufje peper  
1 snufje zout



Haal de lelijke bladeren van de kool.  
Snijd de kool in heel smalle repen.  
Pel de teentjes knoflook en snijd de uiteinden eraf.  
Snijd de knoflook in heel kleine stukjes.



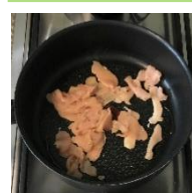
Pel de ui en snijd de uiteinden eraf.  
Snijd de ui in heel kleine stukjes.  
Snijd de kipfilet in dunne plakjes en leg ze op een bord.  
Strooi de peper en het zout erover.



Kook de mihoen volgens de omschrijving op het pak.  
Spoel ze af met koud water.  
Laat de mihoen goed uitlekken.



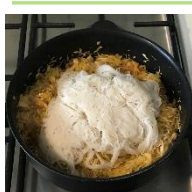
Doe de eieren in een pan met water.  
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.  
Breng het water aan de kook en laat het 8 minuten koken.  
Giet de eieren af, schrik ze af met koud water en pel ze.



Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.  
Laat de olie warm worden op de middelste stand.  
Doe de kipfilet in de pan en bak al omscheppend 3 minuten.  
Doe de ui, knoflook en sambal erbij en roerbak 4 minuten.



Doe de witte kool en de bouillontablet erbij.  
Schenk het water er ook bij en meng alles door elkaar.  
Zet de kookplaat op de laagste stand.  
Doe het deksel op de pan en laat 10 minuten zachtjes koken.



Doe de mihoen erbij en roer alles door elkaar.  
Doe de ketjap erbij en roer het er doorheen.  
Laat het in 5 minuten warm worden.  
Serveer de mihoen met de eieren.