

Tigania met bami voor 3 personen voor 2 dagen

Alleen al aan de **voorbereiding** van dit Vietnamees wokgerecht, dat Tessa en Michel in 10 minuten voor 1 persoon op tafel moesten toveren, had ik **een half uur** nodig!



Dit heb je nodig

of voor 6 personen:

- **5 botten prei (550 g)**
- **400 ml lacroix kalfsfond**
- **450 g courgette**
- mespunt cayenne/peper/**1+1 koffielepel zout**
- **300 g amoy express noodles**
- 2 koffielepels gedroogde oregano
- **900 g varkensmignonette**
- **400 gram wortelen**
- **scheut L'ESPRIT DE ATUC (Vin de Pays du Lot)**
- 4 spl wokolie + 50 g boter
- **2 eieren**

Werkwijze:



1

Kook de eieren hard.



Wortelen schoolmaken. Rasp grof met de rauwkostmolen



Maak de prei schoon: snijd de worteltjes eraf. Doe de vuile bladeren weg. Snijd van het wit naar het groen middendoor, en spoel onder stromend water. Snijd het wit van prei met een groentenmes in reepjes.



Laat de eieren schrikken



Snijd de courgette met een frietsnijder in reepjes.



eieren pellen



mimosa van ei

Courgette aanstoven met look?



2 Smelt een klontje boter in een kookpot,



voeg de prei, wortel, courgette, peper, 2 koffielepels zout en 6 soeplepels kalfsfond toe.

Zet een deksel op de kookpot.

Laat 20 minuten stoven.



3 Snijd het varkenshaasje in plakken.



Verwarm 4 spl olijfolie in een grote kookpot.
Bak de stukjes varkenshaasje af. Laat ze gaar worden.
Bestrooi met zout, peper,



2 koffielepels oregano



en cayennepeper. Roer goed om



5 Voeg 310 ml kalsfond toe. Laat inkoken.



6 Voeg een scheut witte wijn & 50 g boter in klontjes toe.



7 Laat de groenten uitlekken?



Voeg de groenten toe.

8 Zet het vuur laag.



Voeg de noedels toe en zet een deksel op de kookpot.
Voeg de mimosa toe.



Dien op in de wok

Door deze wijntip: KUHANI, cardonnay viognier 2006 (wit) kwam ik op het idee om er een fles L'ESPRIT DE LATUC bij te drinken



Al meegemaakt dat je als kotstudent op het onverwachts bezoek krijgt en de winkels reeds gesloten zijn? Dan zit er niets anders op dan te wokken met wat je in de voorraadkast hebt. Ik stelde een lijst met basisvoorraad samen, zodat je gasten zonder honger huiswaarts keren.

Geef in search this site het trefwoord **kotstudenten** of **wok** of één van deze voedingsmiddelen in en er gaat een kookboek open

- vol au vent + puree van aardappelvlokken
- witte bonen in saus van tomaten
- Ravioli
- minuutsoep of soep in blik
- Boss rijst
- Bonduelle erwten & wortelen
- Weense of cocktailworstjes + schelpjessalade
- choco
- gepelde tomaten
- ketchup
- Miracoli spaghetti Italiana
- Nasi Goreng
- **Amoy wok express noedels**
- **amoy soyasaus**
- **Hiermee stelde ik een EENPANSgerecht in de wok of Indonesisch menu samen: [varkenskotelet & noedels met mimosa van ei](#) (voor 4 à 5 personen) uit Thailand.**