

varkenskotelet & moedels met mimosa van ei.



Alleen al aan de **voorbereiding** van dit Vietnamese 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 voor 4 à 5 personen

- 2 eieren
- 400g = 2 wortelen
- 300g = 2 preien
- 450 g = 1 grote of 2 kleine Flandria-courgettes
- 500 g varkenskotelet
- peper & zout.
- 400 ml Lacroix kalfsfond
- 2 koffielepels zout
- scheut witte wijn
- 50 g boter2 zakjes= 1 pakje voorgekookte amoy wok express noodles
- sojasaus en/of oestersaus en /of zoetzure saus

Werkwijze:

1.  Kook **2 eieren** hard.



wortelen schoonmaken & grof raspen met de rauwkostmolen.



preien schoonmaken & in reepjes snijden



Laat de eieren schrikken.



courgettes (met een frietsnijder?) in reepjes. (aanstoven met look?)



Pel de eieren



& Plet (heb ik gedaan tijdens de pauze van SOS Piet).



Snijd de **varkenskotelet** in reepjes.

2. Bak de vleesreepjes beetje bij beetje in wokolie (zet opzij).
Kruid met **peper & zout**.
Zet opzij
3. Doe **de kalfsfond** in de wok.
Breng aan de kook
4. Voeg de groenten + **2 koffielepels zout** toe.
Meng het vlees eronder.
Laat de kalfsfond 10 minuten inkoken.
Voeg een **scheut witte wijn** toe & werk op met **50 g boter** in klontjes.



5. Doe er **2 zakjes= 1 pakje voorgekookte amoy wok express noodles** 30 seconden in.
6. Doe er de mimosa van ei bij.



Dien op.



Geef er apart soyasaus en/of oestersaus en /of zoetzure saus bij.



Wijntip:

*Santa Cecilia Viognier 2007 Mendoza, Argentinië
of Inycon Nero d'Avola 2006 IGT, Rosso di Sicilia, Italië.*