



Tomaat en ei roerbak (Chinese huiskost)

Eenvoudige, geliefde Chinese huiskost van zachte roereieren met sappige tomaat in een lichtzoete saus. In elk Chinees gezin een vaste waarde.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	10'	3	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 4 rijpe tomaten, in partjes
- 4 eieren
- 2 lente-uitjes, fijngesneden
- 1 tl suiker
- 1 el lichte sojasaus
- 0,5 tl zout

1 snuf witte peper
3 el plantaardige olie
100 ml water
1 tl maïzena aangelengd met 2 el water

Bereidingswijze

1. Klop de eieren los met een snuf zout en het witte deel van de lente-ui.
2. Verhit de helft van de olie in een wok op hoog vuur en giet de eieren erin, roer tot ze net gestold maar nog zacht zijn en schep ze eruit.
3. Verhit de rest van de olie en bak de tomatenpartjes een paar minuten tot ze zacht worden en hun sap loslaten.
4. Voeg het water, de suiker, sojasaus en witte peper toe en laat kort pruttelen tot een lichte saus ontstaat.
5. Roer het maïzenapapje erdoor zodat de saus licht bindt.
6. Schep de eieren terug in de wok en roer voorzichtig door de tomaten zodat ze bedekt raken met saus.
7. Warm alles nog een halve minuut door zonder de eieren stuk te roeren.
8. Bestrooi met het groene deel van de lente-ui en serveer meteen met witte rijst.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)