



Kai jeow moo (Thaise gevulde omelet met gehakt)

Luchtige, knapperige Thaise omelet met varkensgehakt, geserveerd op rijst. Een snel en geliefd Thais huisgerecht.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|------------|----------|---------------------|
| 10' | 10' | 2 | Hoofdgerecht |

Ingrediënten

- 4 stuks eieren
- 150 gr varkensgehakt
- 1 eetlepel vissaus
- 1 bosje lente-ui (fijngesneden)
- 1 snuf witte peper
- 1 theelepel rijstmeel of maïzena

4 eetlepel zonnebloemolie

1 eetlepel zoete chilisaus (om bij te serveren)

Bereidingswijze

- 1.** Klop de eieren los met de vissaus, witte peper en het rijstmeel tot een luchtig mengsel.
- 2.** Roer het rauwe varkensgehakt en de lente-ui erdoor.
- 3.** Verhit de olie flink heet in een pan of wok.
- 4.** Giet het eimengsel in de hete olie zodat de randen mooi opbollen en krokant worden.
- 5.** Bak de omelet aan beide kanten goudbruin en gaar in het midden.
- 6.** Laat kort uitlekken op keukenpapier en serveer op witte rijst met wat zoete chilisaus.

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