



Ingrediënten

3 eieren
20 gram sluismererwten
2 wortelen
50 gram broccoli
½ paprika
1 lente-ui
1 el olijfolie
1 teentje knoflook
½ el sambal
1 el sojasaus
peper en zout

Roerei met groentenmix

Bereidingswijze

Maak de groenten schoon. Snij de wortels en paprika in fijne reepjes, halveer de sluismererwten en snij de broccoli in kleine roosjes. Snipper de ui fijn en pers het teentje knoflook. Neem een wokpan en verhit 1 el olijfolie. Bak de knoflook en ui glazig (ca. 1 min). Voeg alle groenten toe met 1 el sojasaus in de wokpan en roerbak tot alles beetgaar is. Laat nog 2 min inkoken.

Klop de eieren los in een kom, voeg peper, zout en sambal toe. Voeg al roerbakkend op een hoog vuur de eitjes toe en bak tot de eieren gaar zijn.