

## Foeyonghai

---

Aantal Personen	30	8
Hoeveelheid		
<b>Ingrediënten</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1kg grot champignons</li><li>• 4 prei</li><li>• 24 eieren</li><li>• ½ bol knoflook</li><li>• Peper</li><li>• Zout</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 250 gr</li><li>• 1st</li><li>• 6 eieren</li><li>• 1 teen</li></ul>
<b>Saus</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 4 pakjes gepasseerde tomaten</li><li>• 200 ml gember siroop</li><li>• 4 EL</li><li>• 4 scheppen suiker</li><li>• Sambal naar smaak</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1</li><li>• 50 ml</li><li>• 1 EL</li><li>• 1</li><li>•</li></ul>

### Bereiding

Snij en was de prei in ringen van 1 cm breed. Borstel de champignons en snij ze in plakjes en hak de knoflook fijn. Kluts de eieren en doe er zout en peper bij. Bak de helft van de prei, knoflook en champignons in olijfolie in een koekenpan van 28 cm doorsnede. Als de prei en champignons klaar zijn giet er doe er 3 geklutste eieren door. Als dit eimengsel voldoende begint te stollen en te kleuren draai de eier-pannenkoek om door een in geolied bord erop te leggen en om te draaien en weer in de pan te schuiven om deze verder af te bakken.

Zodra deze klaar is kan dit in vieren gedeeld worden en de volgende helft klaar gemaakt worden

### Saus

Doe de gepasseerde tomaten in een pan en verwarm deze. Doe de gembersiroop en suiker erbij en roer totdat de suiker is opgelost. Doe er eventueel wat sambal bij naar smaak..

Serveer met rijst of nasi