



Ingrediënten

- 1 blikje kippenragout
- 1 uitje
- 100 gram champignons
- 1 prei
- 1 eetlepel boter of margarine
- 2 eetlepels sojasaus
- 4 eieren
- 4 eetlepels melk
- zout en peper
- 300 gram gare bami
- 1 zomer uitje

Bereiden

De ragout verwarmen zoals op de verpakking staat aangegeven. Het uitje schillen en snipperen en de champignons schoonmaken en eventueel kleiner snijden. De prei schoonmaken en in ringen snijden. Goed wassen. Het uitje, de champignons 5 minuten in de boter of margarine bakken. De prei toevoegen en al omscheppend nog enkele minuten bakken. De sojasaus erbij doen en het mengsel bij de ragout doen. Warm houden. De eieren lo skloppen met de melk het zout en de peper en er 4 kleine omeletjes van bakken. De bami opbakken en op een schotel leggen. De omeletjes vullen met de ragout en bij de bami leggen. Het zomer uitje snipperen en over de omeletjes strooien.