



Ingrediënten (voor 4 personen)

Voor de Fou Yong Hay

- 6 eieren
- selderij of peterselie
- 1 preitje (kleingesneden)
- 2 ten knoflook (fijngeknepen)
- peper
- 1 bakje garnalen (125 gram)
- kleingesneden champignons

Ingrediënten voor de saus

- 1 blikje tomatenpuree
- 2 dl water
- 1/2 dl azijn
- 1 blikje doperwtten (200 gram)
- 2 theelepels maizena
- 1/2 theelepel gemberpoeder
- 2 theelepels suiker
- zout, peper

Bereiding

Voor de Fou yong Hay

Alles bij elkaar doen in een kom en goed doorschudden. Roerbakken in wat olie ongeveer 5 minuten.

Voor de Saus.

Meng de tomatenpuree met water en zet dit op het vuur. Voeg het gemberpoeder en de suiker toe en laat het geheel even borrelen. Laat de doperwtten uitlekken en voeg ze met de azijn toe. Bind de saus met aardappelmeel of maizena. Serveer de saus warm bij de Fou Yong Hay samen met witte rijst.

