

Oosterse rollade met eiermie



4
personen



90 min.
bereiding

INGREDIËNTEN

- 1 grote kipdijrollade of kipfiletrollade
- 2 zakjes Conimex satémarinade
- 5 grote sjalotjes
- grote bak champignons
- 250 ml ketjap manis
- olie
- grote zak Chinese roerbakgroenten
- eiermie (4 pers.)
- sambal manis
- sojasaus
- paprikakruiden



1. Bak de rollade(s) aan in flink wat boter.
2. Snipper de ui, snijd de champignons en doe ze in een schaal.
3. Doe de satémarinade erbij met twee eetlepels olie en de ketjap manis.
4. Voeg dit mengsel bij de rollade(s) met een kopje water en stooft de rollade(s) in anderhalf uur gaar. Schep af en toe wat vocht over de rollade(s).
5. Doe in een wok met olie de Chinese roerbakgroenten en voeg wat sojasaus, paprikakruiden, sambal en ketjap naar smaak toe en stooft gaar.
6. Kook de mie en voeg toe.
7. Serveer de mie met de rollade en schep wat extra vocht van de rollade over de mie.

Tip van Deb's: "Lekker met komkommersalade."

