



1A+1B

Vlees

Bimi met rauwe ham en ei



Bereidingstijd
15 minuten



Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

- 1 Snijd de rode ui in ringen. Kook of stoom de bimi in circa 4-5 minuten beetgaar. Kook de eieren tussen hard en zacht in. Laat kort afkoelen en halveer ze. Meng ondertussen de mayonaise met de sojasaus. Serveer de bimi met de rauwe ham, ui en de eieren. Garneer het geheel met de soja-mayonaise dressing en maak af met het paprikapoeder.

Ingrediënten

- ☐ 2 eieren
- ☐ 20 g rauwe ham
- ☐ 150 g bimi
- ☐ 1 el mayonaise
- ☐ ½ el Kikkoman sojasaus
- ☐ ¼ rode ui
- ☐ Snufje paprikapoeder

Voedingswaarden per persoon

Energie	320 kcal
Koolhydraten	3 g
Vet	22 g
Vezels	5 g
Eiwit	22 g