PS. food & lifestyle

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**