

# Foe Yong Hai

## Ingrediënten

- 500 gram gemengde groenten naar keuze (bijv. wortel, taugé, prei, paprika, kool en sperzieboontjes)
- 250 gram champignons
- 1 eetlepel olie
- snufje zout
- 1 blik tomatenblokjes in tomatensap
- 140 gram tomatenpuree (2 kleine blikjes)
- 3 eetlepels Culieet<sup>®</sup>
- 20 gram SteviJa Kristal<sup>®</sup> of 10 gram SteviJa Zoetpoeder<sup>®</sup>
- 1 eetlepel maïzena
- 2 eetlepels koud water
- 8 eieren
- zout en peper



## Bereiding

Snijd de groenten fijn en de champignons in plakken. Verhit de olie in een pan en wok de groenten en de champignons in een paar minuten gaar met een snufje zout. Verwarm in een steelpannetje de tomatenblokjes, tomatenpuree, Culieet en de Kristal of het Zoetpoeder. Los de maïzena op in het water en roer dit door de tomatensaus. Roer de groenten en de champignons door de saus.

Kluts de eieren met wat peper en zout en bak 4 omeletten. Vul de omeletten met de groenten en champignons in de zoetzure saus.

Serveren met witte rijst.