



Kai jeow moo (Thaise omelet met varkensgehakt)

Luchtige, knapperige Thaise omelet met varkensgehakt, geserveerd op witte rijst met zoete chilisaus. Een snel en geliefd Thais huisgerecht dat je in een mum van tijd op tafel zet.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	10'	2	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 4 eieren
- 150 gr varkensgehakt
- 1 el vissaus
- 2 lente-uitjes, fijngesneden
- 1 mespunt witte peper

1 tl rijstmeel of maïzena
4 el zonnebloemolie
2 el zoete chilisaus, om te serveren

Bereidingswijze

- 1.** Klop de eieren los in een kom. Voeg de vissaus, witte peper en het rijstmeel toe en klop alles tot een luchtig mengsel.
- 2.** Roer het rauwe varkensgehakt en de lente-uitjes erdoor tot alles goed gemengd is.
- 3.** Verhit de zonnebloemolie op hoog vuur in een wok of ruime pan tot de olie goed heet is.
- 4.** Giet het eimengsel in één beweging in de hete olie. De randen zullen meteen beginnen opbollen en krokant worden.
- 5.** Bak de omelet op hoog vuur tot de onderkant goudbruin en krokant is, ongeveer 2 minuten. Draai de omelet voorzichtig om en bak de andere kant nog 1 à 2 minuten tot de omelet volledig gaar is.
- 6.** Laat kort uitlekken op keukenpapier en serveer op witte rijst met de zoete chilisaus ernaast.

Tip

Zorg dat de olie echt goed heet is voordat je het eimengsel toevoegt. Dat is het geheim van de krokante, opgebollen randen die kai jeow zo typisch maken.

Lekker met

Witte gestoomde rijst

Dranktip

Een gekoeld Thais bier zoals Singha of Chang past uitstekend bij deze omelet.