

Foe Yung Hai

- 4 Eieren
- 200 gram in plakjes gesneden Champignon
- 4 fijngesneden bosuitjes
- 50 gram doperwten
- Peper
- Zout

Doe de eieren in een ruime kom en klop deze een beetje los. Roer alle overige ingrediënten door de ei en giet deze in een hete pan met een laagje zonnebloemolie. Als het omelet van onderen mooi bruin is, vouw je deze 1 keer dubbel en laat je deze nog eventjes op een laag vuur zachtjes garen. Maak een gembersaus erbij voor over de Foe Yung Hai.

Bami

- 400 gram Bami (Gekookt, gekoeld en droog gemaakt)
- 80 milliliter Zonnebloemolie
- 1 Theelepel sesamolie
- 1 Eetlepel gember olie
- 4 Eieren

Doe de olie in een wok en zet deze op hoog vuur. Kluts de 4 eieren door elkaar en doe deze in de wok. Doe vervolgens de Bami in de wok en roer deze goed om.

- 2 theelepels zout.
- 1 theelepel witte peper.
- 1 theelepel Ve-Tsin.
- 2 eetlepels lichte sojasaus (zout).
- 1 fijngesneden prei.

Voeg bovengenoemde toe aan de bami en wok deze op hoog vuur door elkaar heen totdat alles mooi door elkaar gemengd is en de bami op sommige plekken mooi lichtbruin is gebakken.

Chinese loempiavellen

- 250 gram bloem.
- 1 ei.
- snufje zout.
- 400 milliliter water.

Meng de ingrediënten door elkaar. Bak van dit beslag de vellen als pannenkoeken. Je kunt deze vellen vullen met groenten en oprollen. Bak de loempia in zonnebloemolie.

Sambal Goreng Telor

- 1 fijngesneden ui.
- 1 teen fijngesneden knoflook.
- 1 theelepel sambal oelek.
- 4 Tomaten in stukjes gesneden.
- 1 theelepel gember.
- ¼ theelepel peper.
- 3 blaadjes laurier.
- 1 theelepel suiker.
- 1 scheut citroensap.

Wok de ingrediënten op in zonnebloemolie.

- 1 kop melk.

Voeg na 3 minuten wokken de melk toe.

- 6 hardgekookte eieren.

Voeg de eieren toe en bak deze nog even 5 minuten mee. Voeg eventueel zout toe om het gerecht op smaak te brengen.

Pisang Goreng

- 4 eetlepels bloem.
- Beetje water.
- snufje zout.
- 1 eiwit.
- 2 stevige bananen.

Meng de ingrediënten door elkaar behalve de bananen. Als je een mooi glad beslag hebt, snij je de bananen over de lengte doormidden en halveer je deze.

Haal de bananen door het beslag en frituur deze in zonnebloemolie tot ze mooi bruin zijn.

Falafel

- 500 gram droge kikkererwten (24 uur weken)
- 1 ui.
- 4 tenen knoflook.
- Klein bosje grof gesneden platte peterselie.
- Klein bosje grof gesneden verse koriander.
- 2 theelepels zout.
- 1 ½ theelepel gemalen komijnzaad.
- 1 theelepel gemalen korianderzaad.
- 1 theelepel kurkuma.
- 1 theelepel cayennepeper.
- Sap van 1 limoen.
- 2 eetlepels maïzena.

Doe de ingrediënten beetje bij beetje in een keukenmachine en blender het fijn. Zet de massa een uurtje in de koelkast. Maak kleine bolletjes die je een beetje plat drukt. Bak deze in ruime olie (shallowfry).