

Foe yong hai met garnalen en krab (suggestion)



Ingrediënten (10 personen)

Aantal	Eenheid	Omschrijving
600	ml	olijfolie
1	kg	ingelegde paddenstoelen
400	g	bamboescheuten, fijngesneden
500	g	waterkastanjes
800	g	garnalen
20	st	ajuin
1.7	kg	krabvlees
3	st	witte wijn
150	g	KNORR Primerba Knoflook
250	g	Knorr Primerba Gember 340 gr
60	st	eieren, losgeklopte
4	kg	chinese noedels

Bereidingswijze

Garnituur: schijfjes komkommer en radijs

Verwarm de olie in een wok. Voeg de uitgelekte paddenstoelen, bamboescheuten en kastanjes toe. Laat sudderen.

Voeg daarbij de garnalen, gehakte winterui, krab en witte wijn. Voeg knoflook en gember toe. Breng aan de kook en laat pruttelen. Breng op smaak.

Voeg de eieren toe en meng het geheel.
Kook de noedels. Garneer met radijs en komkommer.

Dien op.