



2 personen

## Omelet op Japanse wijze

### Ingrediënten

- 2 eieren,
- 1 el bloem,
- mespuntje bakpoeder,
- 1 el sojasaus,
- 1 el olijfolie,
- handje Chinese kool,
- 75 gram champignons of shiitakes,
- 1 plakje ontbijtspek,
- 1 el yoghurt,
- 1 el kerrie kruiden,

### Bereiding:

Klop de eieren met de bloem, het bakpoeder en de sojasaus door elkaar en laat even staan.

Verhit 1 el olijfolie in een koekenpan en roerbak hierin de spitskool en de champignons voor 2 minuten. Schep dit mengsel door het eierbeslag. Bak in dezelfde pan het ontbijtspek knapperig en laat uitlekken op keukenpapier. Klop de yoghurt, kerriekruiden en mierikswortel door elkaar. Voeg peper en zout toe aan het eierbeslag. Verhit de olie opnieuw in de pan en bak een omelet aan beiden kanten goudbruin. Snipper de bosui en verkruimel het ontbijtspek over de omelet en maak af met de frisse yoghurtsaus.



16 stuks

## Dadelsnoepjes

### **Ingrediënten:**

- 125 gram dadels,
- 100 gram walnoten (50 gram voor de snoepjes + 50 gram om doorheen te rollen),
- ½ tl vanille (van een vanillestokje)

### **Bereiding:**

Maal de walnoten fijn in een keukenmachine. Haal er ongeveer 50 gram uit, omdat je die straks nodig hebt. Voeg de dadels en vanille toe en maal deze fijn. Rol er balletjes van en rol ze door de fijngemalen walnoten om het af te maken. Zet de dadelballetjes 15 minuten in de koelkast

### **Tip:**

*Je kunt deze balletjes invriezen en eruit halen als je deze als tussendoortje wilt eten.*