



1A+1B

Fleisch

Bimi mit Rohschinken und Ei

Zubereitungszeit
15 minutenPortionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

- 1 Die rote Zwiebel in Ringe schneiden. Den Bimi ca. 4-5 Minuten bissfest kochen oder dämpfen. Die Eier zwischen hart und weich kochen. Kurz abkühlen lassen und halbieren. In der Zwischenzeit die Mayonnaise mit der Sojasoße vermengen. Den Bimi mit dem Rohschinken, der Zwiebel und den Eiern servieren. Das Ganze mit dem Soja-Mayonnaise-Dressing garnieren und mit Paprikapulver abschließen.

Zutaten

- ☐ 2 Eier
- ☐ 20 g Rohschinken
- ☐ 150 g Bimi
- ☐ 1 EL Mayonnaise
- ☐ ½ EL Kikkoman Sojasoße
- ☐ ¼ rote Zwiebel
- ☐ Prise Paprikapulver

Nährwerte pro Person

Energie	320 kcal
Kohlenhydrate	3 g
Fett	22 g
Ballaststoffe	5 g
Eiweiß	22 g