1A+1B Meat

Bimi mit Rohschinken und Ei

Zubereitungszeit
15 minuten

Portionen
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**