



Hoofdgerechten

Roerei met garnalen en radijsjes

Voor 1 persoon

Ingrediënten

2 broodjes
dille (enkele takjes)
2 radijsjes
1 eetlepel boter
2 eieren
2 eetlepels melk
50 gram grijze garnalen
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de radijsjes in dunne plakjes. Klop de eieren los met de melk. Op smaak brengen met peper en zout.

Doe de boter in de pan. Bak er de helft van de radijsjes een minuutje in aan. Voeg dan het eiermengsel toe. Enkele minuten bakken op een laag vuur. Af en toe roeren. Snij de broodjes doormidden. Verdeel er het nog 'natte' roerei over. Strooi er de garnaaltjes en de resterende radijsplakjes op. Afwerken met de dille.

