**Foe Yong Hai**

Ingrediënten:

1,25 liter water

Gedroogde selderij

1 grote appel, in parten

1 grote sinaasappel, ingesneden

100 gram (1 stuk) Kip(dij)filet

8 eieren

1 steeltje prei: circa 6 niet al te dunne ringen door de helft (uit het midden, dus wel groen)

3 champignons in kleine reepjes

Halve rode paprika, in reepjes en die door de helft

100 ml olie

Maizena (indien nodig)

125 gram suiker

140 gram bloem

2 grote blikjes tomatenpuree

200 ml gewone azijn

Zout

Peper

Vetsin

Scheutje rijstwijn

Bereiden:

Zet een pan op met water, de ingesneden sinasappel, in parten gesneden appel en selderij. Laat dit even koken en laat vervolgens goed afkoelen. Snijd de kip in blokjes en kook in een bodempje water met wat zout, vetsin en olie. Zodra dit gaar is, afgieten en apart zetten. Haal de ingredienten weer uit het fruitwater en warm het water op. Voeg de bloem, tomatenpuree, azijn, zout, en suiker toe en roer heel goed ivm aanbakken (plakken) en warm op totdat het dik is en begint te pruttelen. Kluts vervolgens 8 eieren met zout, vetsin en de groenten en bak in een wok met flink olie totdat alles gebakken en bruin is. Giet er wat sesamolie en rijstwijn overheen.