



## PREPARAZIONE

**1** Sbattere le uova finché la consistenza sia simile a quella della schiuma di uno shampoo, aggiungere 1 cucchiaino di sale e ½ tazza di acqua fredda, miscelare ancora. Scaldare 6 cucchiai d'olio in una pentola per frittura, incorporare i gamberi tritati, i funghi tritati, i germogli di fagioli (o radici di bamboo) e le cipolle novelle tritate. Aggiungere la salsa di soia e 1 cucchiaino di sale. Soffriggere per circa 1 minuto a fuoco alto.

Versare 2 cucchiai di olio sulle pareti della casseruola e aggiungere il preparato d'uova per amalgamare bene gli ingredienti fritti. Lasciar cuocere accuratamente, quando è pronto girare dall'altra parte e lasciar friggere da entrambi i lati fino a doratura.

Rimuovere dalla casseruola e mettere su di un piatto da portata caldo. Servire immediatamente.

Facoltativo: Preparare la salsa e versarcela sopra prima di servire.