

## Bami Goreng (Marine stijl)



BENODIGDHEDEN: (VOOR 4 PERSONEN)

- 1 pak mie nestjes
- 1 pak gesneden bami groenten, (gebruik niet teveel gesneden kool)
- 1 een klein pakje taugé (even blancheren !)
- 1 grote bos verse selderie (wassen , snijden, uit laten lekken)
- 3 grote uien uit het jasje halen en niet al te fijn snijden,
- 1 extra prei (goed wassen en in ringetjes snijden en laten uitlekken)
- 1 a 2 worteltjes, even schrapen en in dunne plakjes snijden.
- 4 tenen verse knoflook, even pletten en fijnhakken.
- 1 potje djahe poeder van conimex (gemberwortelpoeder)
- 1 potje sambal oelek (conimex) (in gerecht 1,5 theelepeltje)
- 500 tot 750 gram gesneden varkenspoulet of kipfilet
- ketjap manis
- zakje gefruite uitjes
- flesje zonnebloemolie
- 1 grote lombok (Spaanse peper zit meestal in bami-pakket)

Bak het varkenspoulet of de in blokjes of reepjes gesneden kipfilet met een beetje peper en zout lekker bruin in wat zonnebloemolie. (Wokken)

Wanneer het vlees gaar is de gesneden ui en knoflook meebakken.

Voeg toe de in schijfjes gesneden worteltjes

Als de uien glazig zijn doe je de warmtebron laag

Voeg toe de gewassen taugé

Voeg toe de fijn gesneden lombok

2 tot 3 theelepeltjes djahépoeder erbij,

½ theelepeltje sambal oelek

Voeg toe de gesneden selderie

Voeg toe de prei.

Overgiet nu naar smaak en kleur ketjap manis, meestal 3'a 4 eetlepels.

e.v.t. wat citroensap erbij.( 1 theelepel)

Roer deze bestanddelen goed door elkaar,

Doe de warmtebron uit en zorg ervoor dat de groenten **knapperig** blijven.

De mie doe je in een pan met ruim kokend water, haal de nestjes uit elkaar en proef af en toe of de mie gaar wordt. blijf erbij en laat het niet te gaar worden.

Als het zover is de mie in een gereedstaand vergiet doen en afspoelen met koud water, daarna laten uitlekken.

De mie bij de de groenten en het vleesvoegen en zet het geheel goed om. voila, de mie is klaar !

4 eieren, geklutst en tot omeletten gebakken, reepjes snijden ervan

i.p.v. omeletten in reepjes kan je ook een spiegelei bakken en erbij geven bij het opdienen.

maak het geheel af met wat gefruite uitjes erover.!

**EEN KROEPOEKJE ERBIJ IS LEKKER, EVENALS EEN KOUD BIERTJE .**

