

# Marine Bami Kwa (Bami Soep)

## Ingredienten

- 1 pond grove of fijne bami,
- 2 á 3 zeer magere speklappen of hamlappen,
- 1 ons gepelde Noorse garnalen,
- 1/2 blikje Bamboe shoots,
- 1 1/2 ons schoongemaakte taugé,
- 1 ons in reepjes gesneden peentjes,
- 1/8 fijngesneden witte kool,
- zout, peper, nootmuskaat,
- 2 blaadjes Daon Purut (Djeruk Purut)
- 1 grote fijngesneden ui,
- 3 fijngehakte teentjes knoflook
- een stukje trassi ter grootte van een kwartje.(Oude Hollandse valuta).
- Bosje fijngesneden selderie.
- 1 theelepel Djahé poeder (gember)



## Bereiding

Trek van de fijngesneden speklappen of hamlappen bouillon met de twee blaadjes Daon Purut ook wel Djeruk Purut en de gemberpoeder.

Fruit in wat slaolie de trassi , ui en knoflook totdat de ui bruin begint te kleuren.

Intussen heb je het vlees in stukjes of reepjes gesneden en fruit dit mee. De schoongemaakte groenten laat je uitlekken en doe dit dan bij de rest, het afkruiden moet je naar eigen smaak doen.

Meestal doe ik er persoonlijk een kippenbouillonblokje bij.

**NU DE WARMTEBRON LAAG INSTELLEN** Nu de bouillon erbij gieten, doe dat langzaam en laat het geheel langzaam koken.(Wel zorg dragen dat het niet TE gaar wordt !)

**DE BAMI KUN JE RUIM VAN TEVOREN GAAR KOKEN EN UIT LATEN LEKKEN, VERGEET NIET ALS JE HET IN EEN VERGIET LAAT UITLEKKEN DAT JE HET EVEN NA LAAT SCHRIKKEN MET WAT KOUD WATER, ANDERS WORDT DE BAMI EEN PLAKKERIGE ZOOI, EN DAT WILLEN WE NIET , TOCH?**

Nu de bami in een diep bordje doen en de bouillon met het vlees en groenten erover heen scheppen. Als extra garnering over het geheel wat in reepjes gesneden omelet doen, Als sambal gewone sambal oelek van Conimex gebruiken.