

Bami

Gemaakt voor groepen 6, 7 en 8 basisschool de Peperklip op 27 september 2018

Ingrediënten (4 personen):

- 500 gram eiermie
- 2 paprika's (rood)
- 1 paksoi
- ½ of ¼ witte kool (afhankelijk van grootte)
- 200 gram taugé
- 200 gram doperwten (diepvries)
- 4 scharreleieren
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 theelepel sambal of chilisaus (optioneel)
- 2 eetlepels ketjap manis (zoet)
- 1 eetlepel homemade kruidenmix (1 tl kurkuma, 0,5 tl komijn, 1 tl laos, 1 tl korianderzaad)
- Olie
- Kroepoek

Bereiding:

Kook de eiermie zoals op de verpakking vermeld staat en giet af. Snijd de paprika en paksoi in hele kleine stukjes. Zet apart. Doe de doperwten circa 3 minuten in een bak met gekookt water. Giet af en doe bij de andere (gesneden) groenten.

Pel en snipper de ui en hak de knoflook fijn. Snijd de witte kool heel fijn. Fruit aan in wat olie samen met de kleingesneden witte kool. Voeg de eieren toe en roer ze door in de pan totdat ze gaar zijn. Voeg alle kruiden en eventueel sambal bij de uien en ei en bak dit kort mee.

Voeg nu de groentes toe, behalve de taugé. Bak de groentes rondom aan. Voeg nu de gekookte bami toe. Breng de bami goreng op smaak met een scheutje ketjap en meng het goed door elkaar.

Serveer met de taugé en de kroepoek en eet smakelijk!

Tip van de kok: Spoel de mie na het afgieten gelijk af met koud water en zet het apart, dan gaat het niet plakken.

Tip van de kok: dit gerecht kan ook met stukjes kip bereid worden.

Tip van de kok: je hoeft aan dit gerecht geen zout toe te voegen, de ketjap is al zout van smaak. Die zorgt voor genoeg zout in dit gerecht.

