



KOKEN MET EEN BUDGET

Surinaamse bami met komkommer

BIJGERECHT

🕒 15 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 220 g spaghetti
- 🛒 250 g kipstuckjes (vega)
- 🛒 ½ komkommer
- 🛒 1 sjalot
- 🛒 ½ rode peper
- 🛒 1 el tomatenpuree
- 🛒 2 teentjes knoflook
- 🛒 selderij
- 🛒 1cm gember (stukje)
- 🛒 3 el ketjap manis
- 🛒 1 tl sambal
- 🛒 2 el (zonnebloem)olie



ZO MAAK JE HET:

1. Kook de spaghetti volgens aanwijzingen op de verpakking.
2. Vervolgens giet je het water af en spoel je de spaghetti na met koud water.
3. Snijd de sjalot, knoflook en rode peper fijn.
4. De gember rasp je.
5. Verhit de zonnebloemolie in de pan en fruit de sjalot, gember, knoflook en rode ui aan.
6. Voeg daarna ook de tomatenpuree toe en de sambal.
7. Vervolgens bak je de kipfilet gaar en voeg je daarna ook de ketjap en spaghetti toe.
8. Hak de selderij fijn en schep er doorheen.
9. Breng op smaak met peper en zout.
10. Snijd de komkommer in plakjes.
11. Serveer de bami met de komkommer.

Bron: leukerecepten.nl