



Uit oma's keuken

Bahmi van oma

2 PERSONEN



45 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  ½ ui
-  240 g rundergehakt
-  3 scharreleieren s
-  300 g nasi- en bamigroenten
-  125 g mie
-  ½ mix voor nasi & bami
-  ½ tl trassie
-  snufje zout
-  snufje zwarte peper
-  ½ teen knoflook
-  ½ tl sambal oelek
-  ½ tl aromaat natriumarm
-  ½ tl kerriepoeder
-  snufje nootmuskaat
-  ½ el ketjap manis
-  ½ tl paprikapoeder

ZO MAAK JE HET

1. Kook de helft van de zak mie en laat het afkoelen.
2. Doe 3 eieren in een schaalte en voeg peper, zout, aromaat, kerrie, nootmuskaat, ketjap, sambal, knoflook en paprikapoeder naar smaak toe.
3. Roer alles goed door elkaar.
4. Bak de eieren in een koekenpan al roerend totdat je kleine stukjes hebt.
5. Laat dit ook afkoelen.
6. Verhit olie in een wok en fruit de ui.
7. Kruid het gehakt met zout en peper en bak het rul.
8. Voeg een klein beetje trassie toe.
9. Was de groenten, verwijder de zaadjes van de pepers en snijd deze in kleine ringetjes.
10. Ontvel de tomaten en snijd ze in stukjes.
11. Voeg de tomaten en knoflook toe aan het gehakt.
12. Voeg de groenten (behalve de taugé), de mix en een beetje sambal toe.
13. Roer alles goed door en laat het gaar worden.
14. Voeg vervolgens de taugé, het ei en de mie toe en roer alles goed door elkaar.
15. Serveer de bami en geniet van Oma's overheerlijke recept!

Selamat makan

BRON: jumbo.nl

