



Bami goreng net als bij de Chinees

2 PERSONEN

 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  200 g bami groenten (voorgesneden groentepakket)
-  125 g mie
-  1 teentje knoflook
-  ½ ui
-  ½ rode peper
-  1 eetlepel ketjap manis
-  ½ el sojasaus
-  1 tl trassi
-  1 tl komijn
-  ½ tl gember (verse, geraspt)
-  ½ tl ketoembar
-  olie, peper, zout

MATERIAAL: wok

ZO MAAK JE HET

1. Kook de mie beetgaar in een pan met een snuf zout en giet daarna af.
2. Snij de ui en knoflook fijn.
3. Snij de rode peper in dunne ringen (verwijder eventueel de zaadjes).
4. Doe een beetje olie in een wok en fruit de ui, knoflook en peper even aan.
5. Voeg dan de gember en de trassi toe en bak even kort mee.
6. Voeg dan het bami groentepakket toe en wok dit tot de groenten gaar zijn.
7. Houd de taugé uit het pakket apart en voeg dit pas op het laatst toe.
8. Kruid ondertussen de groenten met de komijn, ketoembar, ketjap manis, sojasaus en naar smaak nog een beetje peper, zout en extra ketjap manis.
9. Voeg de mie toe aan de groenten.
10. Wok even mee kort en eet smakelijk!

TIP: Lekker met: gebakken ei, gebakken uitjes, atjar, kipsaté, satésaus, nootjes en/of kroepoek.

BRON: eefkooktzo.nl

