



Bami goreng met witte kool - Bami goreng dengan kol putih

Bami goreng met witte kool is een heerlijk snel hoofdgerecht. Gebakken mie met ham, witte kool, spek, doperwtjes en stukjes roerei. Dit is tevens een ideaal gerecht om restjes groenten mee op te maken. Naast witte kool kun je ook spitskool,

wortel, prei, taugé of paprika toevoegen.

2 personen

⌚ 10 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍳 2 eieren
- 🍳 250 g mie*
- 🍳 1 kleine ui, fijngesnipperd
- 🍳 1 teen knoflook, fijngehakt
- 🍳 ½ tl trassi
- 🍳 ½ pakje hamreepjes
- 🍳 3 plakjes ontbijtspek, in smalle repen gesneden
- 🍳 ½ el sambal manis
- 🍳 150 g witte kool, fijngesneden
- 🍳 125 g doperwten, diepvries
- 🍳 1 kippenbouillontablet, verkruimeld
- 🍳 zonnebloemolie

Materiaal: vijzel wok of hapjespan

Zo maak je het:

1. Breng een pan met water aan de kook voor de mie.
2. Kook gaar volgens de omschrijving op het pak.
3. Verhit ondertussen een wok, hapjespan met wat olie en breek de eieren boven de pan.
4. Breng op smaak met zout en peper en roer goed door, zodat je roerei krijgt.
5. Schep uit de pan en zet opzij.
6. Veeg de pan schoon en verhit de pan opnieuw met wat zonnebloemolie.
7. Fruit de ui, knoflook, trassi, ham en ontbijtspek totdat de ui zacht is.
8. Voeg de witte kool en sambal toe en bak 1 minuut mee.
9. Voeg de doperwten toe en verkruimel het bouillontablet eroverheen.
10. Voeg 200 ml water toe en zet het vuur hoog.
11. Kook verder totdat de kool zacht is en het vocht verdampt.
12. Voeg indien nodig nog wat extra water toe als het water verdampt, maar de kool nog niet zacht is.
13. Giet de mie af, laat goed uitlekken en voeg samen met het roerei toe aan de groenten.
14. Zorg dat er nog een klein bodempje vocht in de pan van de groenten zit, dan wordt het geheel lekker smeuïg.
15. Meng alles goed door elkaar en bak nog een minuut verder op middelhoog vuur, of totdat alles door en door warm en het vocht verdampt is.

* Kook de mie (of rijst voor nasi goreng) 's ochtends of een dag van tevoren. Na het koken de mie laten uitlekken (niet afspoelen!) en mixen met een scheutje zonnebloemolie om plakken te voorkomen. Als je het nodig hebt dan kun je hem dan lekker opbakken. Restje bami over? Maak dan zelfgemaakte bamischijven.

BRON: [AI](#)



Selamat makan