

## Bami Goreng op Indonesische wijze

Recept voor 4 personen

### Wat heb je nodig

250 gr. eiermie Chinese style  
1 grote ui  
4 teentjes knoflook  
250 gr. spitskool  
1 prei  
1 rode peper  
200 gram taugé  
2 eetlepels vissaus  
2 eetlepels ketjap manis  
2 theelepels ketoembar  
2 kipfilets  
1 kippenbouillonblokje  
4 eetlepels zonnebloemolie  
1 wok of hapjespan



### Zo maak je het:

Snij de kipfilet in hele kleine stukjes en bak deze enkele minuten in de verwarmde olie

Snij de ui en de knoflook in ragfijne stukken.

Snij de rode peper in lengte door de helft, verwijder de zaadjes en snij het in ragfijne stukjes.

Voeg dit toe aan het gebakken kipfilet.

Zet het vuur wat lager en voeg 2 eetlepels vissaus en 2 eetlepels ketjap manis toe samen met 2 theelepels ketoembar en verkruid kippenbouillonblokje toe. Roer daarna door de rest van het geheel en laat even op laag vuur pruttelen.

Snijd ondertussen de prei in halve ringen, snijd de spitskool in fijne stukken en voeg het samen met de taugé toe bij de rest en meng het grondig door elkaar.

Kook ondertussen in een pan water en laat de eiermie vervolgens in het kokend water 4 tot 5 minuten meekoken. Giet het af in een vergiet en spoel het goed af met koud water. Laat het goed uitlekken.

Voeg nu de eiermie bij de gebakken kipfilet en groente.

Goed door elkaar roeren en de Bami Goreng klaar.

Selamat Makan (Eet Smakelijk)

Serveer eventueel met atjar, kroepoek en sambal naar keuze.