

BAMI GORENG

Land: Indonesisch

Maaltijd: KNORR wereldgerechten

Porties: 2 personen

Bereidingstijd: 30 minuten

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 175 gram mienestjes (of noedels)
- 200 gram kipdijfilet (of kipfilet)
- 1 prei
- 1 rode paprika
- 100 gram taugé
- 1 ui
- 3 teentjes knoflook
- 3 el ketjap manis
- 1 tl gemberpoeder
- 2 eieren
- 1 tl trassi (eventueel weg te laten)
- sambal (naar smaak)

WAT GA JE DOEN

Kook de noedels/mienestjes volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Snijd de kip in blokjes. Meng de kip met de helft van de ketjap, het gemberpoeder en een klein scheutje olie. Laat even marineren.

Snipper ondertussen de ui en hak de knoflook fijn. Snijd de paprika in blokjes en de prei in ringetjes (of gebruik een kant-en-klaar groentepakket).

Verhit een beetje olie in een wokpan en fruit hierin de ui en knoflook even aan, tot de ui begint te glanzen. Voeg dan de kip toe. Bak tot de kip rondom bruin is en voeg dan de paprika en prei toe. Laat ongeveer 5-10 minuten zachtjes bakken.

Klop ondertussen de eieren los en bak in een aparte koekenpan een omelet van de eieren.

Voeg de taugé, trassi en resterende ketjap aan de kip toe. Voeg ook sambal naar smaak toe. Als je geen trassi gebruikt, voeg je wat zout toe. Bak 2 minuten mee, voeg dan ook de gekookte noedels toe. Roer door zodat alles goed vermengd raakt. Proef of je de bami zo lekker vindt, voeg eventueel nog wat ketjap of sambal toe.

Snijd het omelet in reepjes en rol op voor een mooie presentatie, of snijd in stukjes en meng direct door de bami goreng.

Lekker met kroepoek.

Alle zelfgemaakte KNORR wereldgerechten vind je [hier](#).