



Bami goreng met varkensvlees

Gebakken Indonesische mie met varkensvlees, kool en knapperige groenten in een hartige ketjapsaus. Een vullend en snel weekdaggerecht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

300 g eiermie (mie)
400 g varkenshaasjes in reepjes
200 g witte kool, fijngesneden
2 wortelen in julienne
1 ui, fijngesnipperd
2 teentjes look, geperst
100 g taugé
3 lente-uitjes in ringetjes
4 el ketjap manis

2 el sojasaus
1 tl sambal oelek
1 tl gemberpoeder
3 el zonnebloemolie
zout en peper

Bereidingswijze

1. Kook de mie volgens de verpakking (meestal 4 minuten), giet af en spoel koud. Meng er een scheutje olie door zodat de slierten niet plakken.
2. Verhit 1 el olie in een wok op hoog vuur en bak de varkensreepjes 4 minuten bruin. Schep uit de wok.
3. Voeg de rest van de olie toe en fruit de ui, look, wortel en kool 5 minuten al roerend.
4. Voeg de taugé, ketjap manis, sojasaus, sambal en gemberpoeder toe. Bak 2 minuten mee.
5. Doe de mie en het varkensvlees terug in de wok en bak alles nog 3 minuten al scheppend op hoog vuur.
6. Werk af met de lente-ui, kruid bij met zout en peper en dien meteen op.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)