



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
- 400 g varkenshaas, in reepjes gesneden
- 200 g witte kool, fijngesneden
- 2 wortelen, in julienne gesneden
- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 100 g taugé
- 3 lente-uitjes, in ringetjes gesneden
- 4 el ketjap manis

2 el sojasaus
1 kl sambal oelek
1 kl gemberpoeder
3 el zonnebloemolie
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Kook de eiermie volgens de aanwijzingen op de verpakking, gewoonlijk 4 minuten. Giet af, spoel koud onder stromend water en meng er een scheutje olie door zodat de slierten niet aan elkaar kleven.
2. Verhit 1 eetlepel olie in een wok op hoog vuur. Bak de varkensreepjes in 4 minuten rondom bruin. Schep het vlees uit de wok en zet apart.
3. Voeg de resterende 2 eetlepels olie toe aan de wok. Fruit de ui en knoflook 1 minuut, voeg dan de wortel en de witte kool toe en bak al roerend 4 minuten mee tot de groenten licht geslonken zijn.
4. Voeg de taugé, ketjap manis, sojasaus, sambal oelek en gemberpoeder toe. Roerbak 2 minuten op hoog vuur.
5. Doe de mie en het varkensVlees terug in de wok en bak alles nog 3 minuten al scheppend op hoog vuur tot alles goed gemengd en doorverwarmd is.
6. Werk af met de lente-uitjes. Breng op smaak met zout en peper en dien meteen op.

Tip

Zorg dat alle ingrediënten klaarliggen voor je begint: roerbakken gaat snel en je hebt geen tijd om te snijden tijdens het bakken. Gebruik de allerheetste stand van je vuur voor een echte woksmak.

Lekker met

Kroepoek en een komkommersalade met rijstazijn passen hier goed bij.

Dranktip

Een frisse Indonesische ijsthee of een licht blond bier zoals een Bintang zijn klassieke begeleiders bij bami goreng.