

Indonesische bami

Hoofdgerecht, 2 personen



Ingrediënten

- Zout en (soja)olie
- 1 verse knoflook
- 400 gram spek
- 1 grote ui (reepjes)
- 1 pak mie (Chinese wok mie)
- 1 bamipakket (met prei, kool, rode ui en rode peper)
- 1 fles ketjap Manis (Toko Lien of A-merk; zoet)
- Maggi (smaakversterker)
- Garnering: 2 spiegeleieren

Bereiden

- Het spek in kleine, dunne reepjes snijden en marinieren met zout en peper.
- Ondertussen een ruime pan met water en 3 eetlepels zout op hoog vuur zetten.
- Als het water kookt, de mie volgens gebruiksaanwijzing koken.
- De uien licht karamelliseren in de hete olie.
- Dan de spek erbij doen en roerbakken.
- Als laatste de verse knoflook, bami groenten (ui, kool, etc.) + scheutje maggi en verse rode peper erbij doen. (Daarna het vuur lager zetten.)
- Alles blijven roerbakken.
- Dan Ketjap Manis (Toko Lien of A-merk) naar smaak erbij (bami wordt lichtbruin.)
- Nog even roerbakken. Klaar.