



Gebakken bami goreng

Benodigdheden:

- 2 pakken á 250 gram De Miefabriek wok noedels
- 50 gram gerookte spekjes
- 100 gram kipfilet of kippendijltjes
- 150 gram peultjes
- 2 teentjes knoflook
- 1 prei
- 150 gram taugé
- 2 eetlepels ketjap
- 4 eieren
- 4 plakjes dun gesneden ham
- zout en peper naar smaak

Bereidingswijze:

Kook de noedels volgens de aanwijzing op de verpakking. Snijd de kipfilet of kippendijltjes in reepjes. Roerbak in een grote wok op hoog vuur in een eetlepel olie de kipfilet samen met de spekreepjes. Voeg de gesneden peultjes en verse knoflook toe. De knoflook persen of in stukjes snijden. Snijd de prei in halve ringen, goed wassen in ruim water samen met de taugé en daarna goed uit laten lekken. Als de kipfilet gaar is, voeg dan de uitgelekte noedels, prei en taugé toe. Breng op smaak met 2 eetlepels ketjap en zout en peper naar smaak. Het lekkerst is het als de groenten nog knapperig en beetbaar zijn. Roerbak daarom altijd op hoog vuur en niet langer dan nodig is. Serveer met gebakken eieren en een plakje ham.

4 pers. 20 min.

Man man chi! Eet smakelijk!