

Bami

Wat heb je nodig

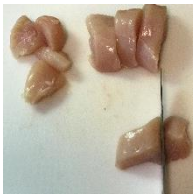
5 nestjes mie
300 gram kipfilet
1 pak nasi-bami groente (450 gram)
125 gram taugé
3 teentjes knoflook
2 theelepels gemberpoeder
1 eetlepel olie
3 eetlepels sojasaus
1 mespuntje zout



Zet een pan $\frac{3}{4}$ gevuld met water op de kookplaat, op de middelste stand.
Snijd de uiteinden van de rode peper en snijd hem open.
Haal de zaadjes eruit en was de peper.
Snijd de peper in dunne reepjes.



Was de bami groente in een vergiet en laat ze uitlekken.
Was de taugé in een zeef en laat ze uitlekken.
Pel de knoflook.



Snijd de kipfilet in blokjes, strooi het zout en het gemberpoeder erover.
Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand en verwarm de olie.
Doe de kipfilet in de pan en bak de kip al omscheppend 2 minuten.



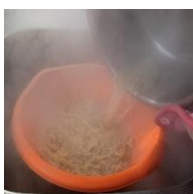
Doe de bami groente en de rode peper bij de kipfilet.
Pers de knoflook erboven uit.
Meng alles goed door elkaar en zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat het 10 minuten zachtjes bakken.



Als het water kookt, de mie-nestjes in de pan doen.
Na 4 minuten de nestjes uit elkaar halen met 2 vorken.
Dan nog 6 minuten laten koken.



Doe de taugé bij het kip-groentemengsel.
Doe de sojasaus er ook bij.
Schep alles door elkaar en bak nog 5 minuten.



Giet de mie af in een vergiet en laat het even uitlekken.
Doe de mie bij het kip-groentemengsel en meng alles door elkaar.
Serveer hier omeletreepjes en een groene salade bij.