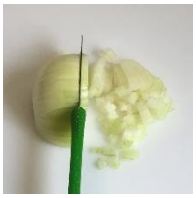
Bami varkenshaas

Wat heb je nodig

160 gram mie
150 gram varkenshaas
1 prei
1 paprika
1 ui
1 rode peper
1 eetlepel ketjap
2 theelepels bami kruiden
1 snufje peper
1 snufje zout

Snijd de prei in de lengte doormidden en snijd de uiteinden eraf.
Was de prei goed en snijd hem in dunne ringen.
Was de paprika en haal de zaden eruit.
Snijd de paprika in stukjes.



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Snijd de rode peper in de lengte doormidden.
Haal de zaden eruit en was de rode peper.
Snijd de rode peper in kleine stukjes.

Vul een grote pan, driekwart met water.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Snijd de varkenshaas in plakken.
Snijd de plakken in stukjes.

Strooi peper en zout over de varkenshaas.
Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden, op de middelste stand.
Doe de ui in de hapjespan en bak al omscheppend 2 minuten.

Doe de varkenshaas bij de ui in de hapjespan.
Bak de varkenshaas al omscheppend, 5 minuten.
Doe de prei, paprika en de rode peper erbij.
Meng het door elkaar en zet de kookplaat op de laagste stand.

Bak het 10 minuten, af en toe omscheppen.
Doe de bami kruiden en de ketjap erbij.
Doe de mie nestjes in de pan, als het water kookt.
Kook de mie volgens het recept.

Giet de mie af en spoel af onder de koude kraan.
Doe de mie in de hapjespan.
Meng alles goed door elkaar.
Laat het nog 3 minuten meewarmen.