Chinese bami

Wat heb je nodig

160 gram mie
100 gram hamblokjes
1 prei
1 ui
1 teentje knoflook
2 eieren
1 bouillontablet

Snijd de uiteinden van de prei af.
Snijd de prei in de lengte doormidden.
Was de prei goed en snijd hem in heel dunne ringen.
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.

Pel het teentje knoflook.
Snijd de knoflook in heel kleine stukjes.
Breek de eieren in een kopje en doe ze in een mengbeker.
Klop de eieren los met een garde.

Vul een pan met water en verkruimel de bouillontablet erin.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Breng het water aan de kook en doe de mie erin.
Kook de mie volgens het recept.

Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Als de olie warm is, de ui en de knoflook in de pan doen.
Bak het al omscheppend 2 minuten.

Doe de prei bij de ui in de hapjespan.
Doe de hamblokjes er ook bij.
Bak het al omscheppend 4 minuten.

Schenk het geklopte ei in de hapjespan.
Laat het 1 minuut bakken.
Meng alles door elkaar.
Zet de kookplaat op de laagste stand.

Giet de mie af en spoel ze af onder de koude kraan.
Laat ze even uitlekken.
Doe de mie ook in de hapjespan en meng het door elkaar.
Laat het nog 3 minuten meewarmen.