

## **Bami Kwa (Bami Soep):**

Nodig:

1 pond grove of fijne bami, 2 á 3 zeer magere speklappen of hamlappen,  
1 ons gepelde Noorse garnalen, 1/2 blikje Bamboe shoots,  
1 1/2 ons schoongemaakte taugé, 1 ons in reepjes gesneden peentjes,  
1/8 fijngesneden witte kool, zout, peper, nootmuskaat, 2 blaadjes,  
1 grote fijngesneden ui, 3 fijngehakte teentjes knoflook én een stukje  
trassi ter grootte van een kwartje. (Oude Hollandse valuta).  
Bosje fijngesneden selderie.  
1 theelepeltje Djahé poeder (gember)

Trek van de fijngesneden speklappen of hamlappen bouillon met de  
twee blaadjes Daon Purut ook wel Djeruk Purut en de hoeveelheid  
gemberpoeder.

Fruit in wat slaolie de trassi, ui en knoflook totdat de ui bruin begint te  
kleuren. Intussen heb je het vlees in stukjes of reepjes gesneden en fruit  
dit mee.

De schoongemaakte groenten laat je uitlekken en doe dit dan bij de rest,  
het afkruiden moet je naar eigen smaak doen. Meestal doe ik er  
persoonlijk een kippenbouillonblokje bij.

### **NU DE WARMTEBRON LAAG INSTELLEN**

Nu de bouillon erbij gieten, doe dat langzaam en laat het geheel  
langzaam koken. (Wel zorg dragen dat het niet TE gaar wordt !)

**DE BAMI KUN JE RUIM VAN TEVOREN GAAR KOKEN EN UIT LATEN  
LEKKEN, VERGEET NIET ALS JE HET IN EEN VERGIET LAAT  
UITLEKKEN DAT JE HET EVEN  
NA LAAT SCHRIKKEN MET WAT KOUD WATER, ANDERS WORDT  
DE BAMI EEN PLAKKERIGE ZOOI, EN DAT WILLEN WE NIET,  
TOCH?**

Nu de bami in een diep bordje doen en de bouillon met het vlees en  
groenten erover heen scheppen.

Als extra garnering over het geheel wat in reepjes gesneden omelet  
doen,

Als sambal gewone sambal oelek van Conimex gebruiken.