

BAMI GORENG

(UITGEBREIDE BAMI VAN DE ROYALE DUTCH NAVY)

BENODIGDHEDEN: (VOOR 4 PERSONEN)

1 PAK GOEDE MIE, BIJVOORBEELD VAN HET MERK HONIG

1 PAK GESNEDEN BAMIGROENTEN, GEBRUIK NIET TEVEEL GESNEDEN KOOL.

1 EEN KLEIN PAKJE TAUGÉ (EVEN BLANCHEREN !)

1 GROTE BOS VERSE SELDERIE (WASSEN , SNIJDEN, UIT LATEN LEKKEN)

3 GROTE UIEN UIT HET JASJE HALEN EN NIET AL TE FIJN SNIJDEN,

1 EXTRA PREI (GOED WASSEN EN IN RINGETJES SNIJDEN EN LATEN UITLEKKEN)

1 A 2 WORTELTJES, EVEN SCHRAPEN EN IN DUNNE PLAKJES SNIJDEN.

4 TENEN VERSE KNOFLOOK, EVEN PLETTEN EN FIJNHAKKEN.

1 POTJE DJAHE POEDER VAN CONIMEX (GEMBERWORTELPOEDER)

1 POTJE SAMBAL OELEK (CONIMEX) (IN GERECHT 1,5 THEELEPELTJE)

SOO TOT 750 GRAM GESNEDEN VARKENSPOULET OF KIPFILET

KETJAP MANIS (CONIMEX)

ZAKJE GEFRUITTE UITJES

FLESJE ZONNEBLOEM-OLIE

1 GROTE LOMBOK (SPAANSE PEPER, ZIT MEESTAL IN BAMI-PAKKET)

EEN KROEPOEKJE ERBIJ IS LEKKER, EVENALS EEN KOUD BIERTJE .

BAK DE VARKENSPOULET OF DE IN BLOKJES OF REEPJES GESNEDEN KIPFILET MET EEN BEETJE PEPER EN ZOUT LEKKER BRUIN IN WAT ZONNEBLOEMOLIE.

WANNEER HET VLEES GAAR IS DE GESNEDEN UI EN KNOLOOK MEEBAKKEN.

OOK DE IN SCHIJFJES GESNEDEN WORTELTJES ERBIJ.

ALS DE UIEN GLAZIG ZIJN DOE JE DE WARMTEBRON LAAG EN VOEG JE DE GEWASSEN TAUGÉ TOE. OOK DE GEBEDEN LOMBOK ER DOOR.

2 TOT 3 THEELEPELTJES DJAHÉPOEDER ERBIJ, 1 ½ THEELEPELTJE SAMBAL OELEK EN DE GESNEDEN SELDERIE EN PREI ERBIJ. OVERGIET NU NAAR SMAAK EN KLEUR KETJAPMANIS, MEESTAL 3'A 4 EETLEPELS. E.V.T. WAT CITROENSAP ERBIJ. (1 THEELEPEL)

ROER DEZE BESTANDDELEN GOED DOOR ELKAAR, DOE DE WARMTEBRON UIT EN ZORG ERVOOR DAT DE GROENTEN KNAPPERIG BLIJVEN.

DE MIE DOE JE IN EEN PAN MET RUIM KOKEND WATER, HAAL DE NESTJES UIT ELKAAR EN PROEF AF EN TOE OF DE MIE GAAR WORDT. BLIJF ERBIJ EN LAAT HET NIET TE GAAR WORDEN.

ALS HET ZOVER IS DE MIE IN EEN GEREEDSTAAND VERGIET DOEN EN AFSPOELEN MET KOUD WATER, DAARNA LATEN UITLEKKEN.

DAN DE MIE OVER DE GROENTEN EN HET VLEES EN ZET HET GEHEEL GOED OM.

VOILA, DE MIE IS KLAAR !

4 EIEREN, GEKLUTST EN TOT OMELETTEN GEBAKKEN, REEPJES SNIJDEN ERVAN

IPV OMELETTEN IN REEPJES KAN JE OOK EEN SPIEGELEI BAKKEN EN ERBIJ GEVEN BIJ HET OPDIENEN. MAAK HET GEHEEL AF MET WAT GEFRUITTE UITJES EROVER.!
