



## Bami goreng met varkensvlees

*Gebakken Indonesische mie met varkensvlees, kool en knapperige groenten in een hartige ketjapsaus. Een vullend en snel weekdaggerecht.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

- 300 g eiermie
- 400 g varkenshaas, in reepjes gesneden
- 200 g witte kool, fijngesneden
- 2 wortelen, in julienne gesneden
- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 100 g taugé
- 3 lente-uitjes, in ringetjes gesneden
- 4 el ketjap manis

2 el sojasaus  
1 kl sambal oelek  
1 kl gemberpoeder  
3 el zonnebloemolie  
zout en peper naar smaak

## Bereidingswijze

---

- 1.** Kook de eiermie volgens de aanwijzingen op de verpakking, gewoonlijk 4 minuten. Giet af, spoel koud onder stromend water en meng er een scheutje olie door zodat de slierten niet aan elkaar kleven.
- 2.** Verhit 1 eetlepel olie in een wok op hoog vuur. Bak de varkensreepjes in 4 minuten rondom bruin. Schep het vlees uit de wok en zet apart.
- 3.** Voeg de resterende 2 eetlepels olie toe aan de wok. Fruit de ui en knoflook 1 minuut, voeg dan de wortel en de witte kool toe en bak al roerend 4 minuten mee tot de groenten licht geslonken zijn.
- 4.** Voeg de taugé, ketjap manis, sojasaus, sambal oelek en gemberpoeder toe. Roerbak 2 minuten op hoog vuur.
- 5.** Doe de mie en het varkensvlees terug in de wok en bak alles nog 3 minuten al scheppend op hoog vuur tot alles goed gemengd en doorverwarmd is.
- 6.** Werk af met de lente-uitjes. Breng op smaak met zout en peper en dien meteen op.

### Tip

Zorg dat alle ingrediënten klaarliggen voor je begint: roerbakken gaat snel en je hebt geen tijd om te snijden tijdens het bakken. Gebruik de allerheetste stand van je vuur voor een echte woksmak.

### Lekker met

Kroepoek en een komkommersalade met rijstazijn passen hier goed bij.

### Dranktip

Een frisse Indonesische ijsthee of een licht blond bier zoals een Bintang zijn klassieke begeleiders bij bami goreng.