

Bami goreng dengang ayam

Ingrediënten

1 kipfilet
3 grote uien
8 teentjes knoflook
2 bakjes fijn gesneden selderij
3 runderbouillonblokjes
ketjap manis
1 rode of groene peper (naar smaak)
witte peper

Bereiden

- 1 - Snij de kipfilet in kleine stukjes
- 2 - Snij de uien in halve ringen
- 3 - Halveer en snij de knoflook in dunne plakjes
- 4 - Verkruimel de bouillonblokjes
- 5 - Snij de peper in fijne reepjes
- 6 - Kook de bami conform advies op verpakking
- 7 - in een braadpan de zonnebloem olie warm laten worden
- 8 - Gesneden uien toevoegen en aanbakken
- 9 - stukjes kipfilet lichtbruin bakken
- 10 - knoflook erbij doen
- 11 - Peper en bouillonblokjes toevoegen en weer roeren tot de kip gaar is
- 12 - De gekookte bami erbij doen
- 13 - Ketjap manis erover doen in cirkels in de pan
- 14 - Gesneden selderijblad erbij doen, dit alles heel goed door elkaar roeren
- 15 - serveren met in reepjes gebakken ei, plakjes augurk/komkommer, kroepoek, gefruite uitjes

