

Bamisoep

Ingrediënten:

2 kipfilets
2 preien
zakje bami kruiden
2 kipbouillonblokjes
bami pakket
fijne bami (naar behoefte) stukgeknepen
eetlepel sambal
eetlepel ketjap
eetlepel satésaus
kroepoek.

Bereiden

2 liter water + 2 kipfilets + zakje bami kruiden + 2 bouillonblokjes aan de kook brengen.

Na 1/2 uurtje is de kip gaar, uit de pan halen en af laten koelen.

Bami pakket erbij doen.(taugé achter houden).

De peper (uit bamipakket) ontpitten en in kleine reepjes snijden.

2 preien fijngesneden en gewassen.

Paar stukgeknepen bami toevoegen en af en toe roeren.

Sambal, ketjap en de satésaus toevoegen.

Kipfilet plukken en toevoegen.

Op t laatst de taugé er bij en even doorkoken.

Serveren met kroepoek.