

# BAMI GORENG

Je kent het misschien wel: video's op YouTube van "koks" die jou wel even vertellen hoe je (Chinese) bami moet maken. Trek je daar niets van aan en maak gewoon de bami die je lekker vindt. Varieer met (Chinese) mie, groenten en kruiden. In plaats van prei kun je bijvoorbeeld ook bosuitjes gebruiken. Ik hou onderstaand recept aan, dat beslist niet onder doet voor bami van de afhaalchinese en zelfs nog lekkerder is.

## Voor heerlijke Bami Goreng heb je nodig:

- Een wok (tip: [de wokpan van Matero](#))
- 150 gram Italiaanse Linguine-mie (tip: Rummo Linguine no. 13 van de Jumbo)
- 150 á 200 gram gemarineerde en geblancheerde kipfilet (of 250 gram hamblokjes)
- 1 stuk prei
- 2 á 3 teentjes knoflook
- 2 á 3 champignons
- 2 eieren
- [Kruidige wokolie](#)
- Ketjap Manis (tip: [A TRADE MARK KETJAP MANIS](#))
- Peper en zout (tip: [peper- en zoutmolen van Peugeot](#))
- Seroendeng, gebakken uitjes, kroepoek
- Sambal bij? :-)
- Bijgerechten: kroepoek, Saté Ajam (kipsaté)

## Bereiding

1. Snij de kip in blokjes en zet die in een marinade van 3 el wokolie, 1 el Ketjap Manis, marinademix en 1 el water drie uur in de koelkast
2. Blancheer de kip ongeveer 30 seconden tot een minuut. Zo blijft die heerlijk zacht en mals zoals bij de Chinees
3. Breng met een theelepel zout een pan water aan de kook en kook de mie beetgaar
4. Giet een scheut [kruidige wokolie](#) in een wok en laat die verhitten
5. Snij de champignons in schijfjes en voeg ze samen met de kip toe
6. Voeg de versgeperste knoflook toe
7. Als het geheel begint te garen de bami in een vergiet afgieten en toevoegen
8. Kluts een ei en bak die aan beide kanten in een koekenpan lichtbruin. Snij de omelet in reepjes en voeg die toe
9. Snij de prei in halve ringen, was die grondig in een vergiet en voeg die als laatste aan de bami toe
10. Voeg eventueel een scheut ketjap of olie toe en schep het gerecht regelmatig om
11. Serveer de bami met een gebakken ei, seroendeng, gebakken uitjes, een schaalkje kroepoek en een koud biertje

## Tips

1. Eventueel kan aan het gerecht een mespuntje sambal worden toegevoegd
2. Serveer de bami eventueel ook met zelfgemaakte saté met satésaus. Tip: Yakitori kipspiesjes
3. Je kunt de kip ook vervangen door blokjes [schouderkarbonade](#) en een in blokjes gesneden dikke plak ham
4. Gebruik voor mie de Italiaanse Linguine als de traditionele Tai Ming niet of moeilijk verkrijgbaar is
5. Er zijn nepkoks op YouTube actief die prima (voorverpakte) kruiden en specerijen van Conimex, Go-Tan, Inproba of Kokkie Djawa in de vuilnisbak gooien (sic!). Met deze ingrediënten is natuurlijk niets mis. Neem dit soort "koks" niet serieus, negeer ze en gebruik deze ingrediënten gewoon

## Biertips:

Hertog Jan  
Leffe Blond  
Westmalle Tripel  
Duvel  
La Trappe tripel

Qǐng xiǎngyòng! 请享用

# BAMI GORENG

