



## BAMI GORENG VAN DE AFHAAL CHINEES

### Ingrediënten

(4 personen)

- 500 gram Tai-ming wok mie (dit is dikke mie, zoals ze bij de chinees ook hebben)
- 1 prei in halve ringen gesneden,
- 100 gram ham blokjes,
- 100 gram kippendijen in reepjes gesneden

(origineel is varkensvlees gebruikt)

- 3 teentjes knoflook,
- 2cm gember in stukjes gesneden,
- paar snufjes zout,
- paar snufjes Ve-tsin (als je dat wilt eten, origineel hoort het er wel in)
- 3 eieren,
- paar eetlepels pinda olie,
- 2 theelepels maizena.

### Wat heb ik nog meer nodig ?

- Een wok,
- Een grote pan (2,5 la 3 liter) om de mie te koken,
- 2 wokspatels
- Een bakje om kip in te marineren

### Bereidingswijze :

1. Snijd de kippendij in kleine reepjes. Doe de maizena met een scheutje olie in een bakje, voeg de kippendij reepjes toe met een snuffje zout en meng goed door het olie/maizena mengsel en laat het een kwartiertje staan
2. Was de prei goed tot het zand er uit is snijd in de lengte doormidden, de twee helften van de prei kan je nu in halve stukjes snijden.

Breng intussen 2 liter water aan de kook en als het kookt, kook dan de mie volgens aanwijzingen op de verpakking (14 minuten). Als de bami klaar is giet dan onmiddellijk af in een vergiet en spoel af met koud water totdat de bami koud is. Laat de bami nu goed uitlekken.

Kneus nu 3 teentjes knoflook en snijd de gember in kleine stukjes. Je kan ook gember poeder gebruiken. Zet nu een wok op hoog vuur met 2 el pinda olie en voeg de drie eieren toe met een snuffje zout. Het klutsen van het ei doen we gewoon in de wok want het wordt roerei. Als het roerei klaar is haal ei uit de wok en zet even apart.

3. Voeg nu weer 2 eetlepels olie toe en wok de knoflook en gember totdat de knoflook lichtbruin kleurt.
4. Voeg nu kippendij toe en wok het een minuutje totdat de kip aan de buitenkant dicht geschroeid is. Voeg nu ook hamblokjes en prei toe totdat de prei niet meer rauw is. Als de olie opdroogt voeg dan een scheutje water toe. Voeg nu de bami toe met een mespuntje zout en mespuntje Ve-tsin en voeg ook het roerei toe.
5. Schep alles goed door elkaar. Het vuur mag nu laag om aanbakken te voorkomen. Het handigste is om met twee wokspatels de bami om te scheppen. een links en een rechts. Je kan ook 4 eetstokjes gebruiken voor het omscheppen. Als alles goed door elkaar zit proef dan of alles op smaak is. voeg eventueel meer zout en Ve-tsin toe indien nodig en schep alles nogmaals door elkaar. Serveer het op 4 borden.

Zo smaakte het vroeger bij de Chinees, eet smakelijk !