

## Ingrediënten voor 4 personen

250 gr eiermie, 2 eetl olie, 2 tenen knoflook, fijngehakt, 1 rode peper, fijngehakt, 500 gr varkenssnitzel, in reepjes, 250 gr champions in plakjes, 4 bosuitjes in schuine ringen, 4 tomaten zonder zaadjes en in dunne partjes, 3 eetl. vissaus, mespunt suiker, 1 eetl citroensap, 5 takjes koriander grof gehakt.

<b>Tijd:</b>	20-30 min.
<b>Keuken:</b>	Internationaal
<b>Smaak:</b>	Pittig
<b>Gang:</b>	Hoofdgerecht
<b>Eigen_keuken:</b>	Nee
<b>Vegetarisch:</b>	Nee

## Mi xao da nang

Vietnam/ gebakken mie met varkensvlees

### Hulpmiddelen

Wok, vergiet

### Vorbereiding

Bereid de eiermie volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking en laat hem uitlekken in een vergiet.

### Bereidingswijze

Verhit in een wok de olie en bak hierin de knoflook en de rode peper enkele seconden. Voeg de reepjes vlees toe en roerbak het geheel ca 3 min. Schep het vlees even op een bord. Roerbak de champions en de bosuitjes ca 5 min in de wok. Voeg het vlees, de eiermie, tomaat, vissaus, suiker en het citroensap toe en schep het geheel goed om. Strooi vervolgens de koriander erover.

### Serveertips

Deze Vietnamese variant op bami is snel en makkelijk te bereiden. Ideaal voor een doordeweekse dag. Serveer er atjar en kroepoek bij.