

Ingrediënten voor 4 personen

MARINADE: 4 eetlepels ketjap manis; 4 eetlepels tomaten ketchup; 3 theelepels sambal manis of sambal badjak; 1 kleine gesnipperde ui; 2 teentjes knoflook (uitgeperst)). **SATE SAUS:** 4 grote lepels pindakaas; 1 kopje water; 2 eetlepels ketjap manis; 3 theelepels sambal manis of sambal badjak; 1 eetlepel tomaten ketchup; 2 eetlepels bruine suiker of stroop; 1 scheutje azijn. **VERDER:** 750 gram kipfilet; 1 pak mie; 3 grote uien; 1 pak verse bamigroenten (250 gr.) ; 6 eetlepels (olijf)olie; 2 grote preien; 250 gr. champignons; 1 zakje gedroogde bami goreng groente; 1 pak kroepoek; 2 bananen

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Chinees

Smaak: Hartig

Eigen_kuiken: Nee

Vegetarisch: Nee

TE GEK BAMI SPECIAAL RECEPT

Super heerlijke bami. maak het klaar en je zult het proeven!

Hulpmiddelen

Kom; wok of grote koekenpan; grote pan; vergiet; 4 saté stokjes.

Vorbereiding

Snijd de kipfilet eerst in 16 wat grotere stukken(voor de sate) en de rest van de kip in dobbelsteentjes. Maak de marinade en roer de kipstukjes erdoor heen. Laat ongeveer een half uur de marinade goed in de kip trekken. dan bak je rustig de stukjes kip(eerst beginnen met de wat grotere stukken) en dan de rest van kip, in een koekenpan met een beetje olie erin.Lekker bruin bakken. Draai het gas uit en laat het rustig staan. Zet een grote pan heet water op en breng het water aan de kook. Pak een wok of een grote koekenpan, doe hierin 4 eetlepels olie en daarna de 3 grote gesnipperde uien. Bak ze lichtbruin. Snij de 2 grote preien in ringen. Even wassen en in een vergiet laten uitlekken. Roer ze daarna door de uien. Doe vervolgens de verse bamigroente, gesnipperde champignons en de gedroogde bami goring groente erbij en laat het niet al te gaar worden. Kook de mie 2 minuten korter dan op de verpakking is aangegeven. Roer de mie door de groente en de kip , behalve de grote stukken kip die houden we apart. Laat e.e.a rustig op een laag pitje staan. Maak de satésaus. Als de saus wat te dik is, wat heet water toevoegen en goed doorroeren tot de gewenst dikte bereikt is. Rijg dan de 16 grotere stukken aan 4 saté stokjes en verwarm ze nog even in de magnetron.

Serveertips

Dien de bami op met de saté, kroepoek en plakjes banaan erbij.

