

Ingrediënten voor 4 personen

1 pakje Conimex Mix voor Bahmi
Speciaal Hakve zak Conimex Mie
(nestjes) Conimex Wok Olie 600
gr gemengde paddenstoelen 4
eetlepels Conimex Ketjap Manis
4 eetlepels Conimex Seroendeng
4 eetlepels fijngehakte munt 1
zak Conimex Kroepoek Saté

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Chinees
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Bahmi speciaal met paddenstoelen, munt en seroendeng

Bevat per portie: 524 kcal/15 gr eiwitten/20 gr vet/71 gr koolhydraten

Bereidingswijze

Kook de mie volgens de aanwijzing op de verpakking. Afgieten in een vergiet, met koud water afspoelen en goed laten uitlekken. Meng de groentemix (uit het pakje) met 1 dl kokend water en laat staan. Verhit een wok. Voeg een scheutje olie toe en wok de paddenstoelen 5 minuten. Roer de gewelde mix erdoor en wok nog 2 minuten. Schep de mie en de kruidenmix (uit het pakje) erdoor en wok nog 2 minuten. Voeg de ketjap toe en warm goed door. Schep de seroendeng en de helft van de munt door de bahmi, schep op 4 borden en leg er wat kroepoek bij. Bestrooi met de rest van de munt en zet de rest van de kroepoek op tafel.

Serveertips

Zet knapperige Conimex Gebakken Uitjes en pittige Sambal Oelek op tafel. Voeg voor een niet-vegetarische variant 300 gr vleesreepjes toe met de paddenstoelen.