

Ingrediënten voor 3 personen

- 1 uitje - 2 kipfilets - 500 gr spaghetti. (hoe dunner de spaghetti is hoe beter) - 1 pot faja lobie bami. (te koop bij de toko, maar albert heijn heeft ze ook) - 1 el tomatenpuree - bosje kouseband - 2 teentjes geperste knoflook - olie - laos poeder (ook te koop bij ah) - zout en peper - trassie oedang Evt. voor erbij: -zure komkommer of gewone komkommer. - Tomaat in plakjes. - gebakken eitje

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Surinaams
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Surinaamse bami

Heerlijke surinaamse bami. De bami is licht pittig.

Vorbereiding

-Snij de kipfilet in blokjes. -De kouseband kan in stukjes gesneden worden. Ik kook ze graag even 5 minuten voor, maar is niet nodig als je van knapperige groenten houdt. - ui in stukjes. - Kook de spaghetti volgens verpakking. (haal het er 1 minuut eerder uit omdat het in de pan nog wat door smooit.) Gooi een tl laospoeder met wat druppels olie en een beetje zout bij de spaghetti.

Bereidingswijze

Doe wat olie in de pan. Doe de ui en de geperste knoflook hierbij. Kip (en evt. een mespuntje trassie oedang) kan er gelijk bij samen en dan op hoog vuur bruinbakken. - De spaghetti afspoelen met koud water en uit laten lekken. Kousenband kan erbij en als dat klaar is kunnen er 6 el faja lobie bij. 1 el tomatenpuree met wat peper erbij. Even meebakken. En de saus is klaar. De spaghetti kan bij de saus. Even 5 minuten op laag vuur meebakken. En goed mixen. En het is klaar!

Serveertips

Ik maak de bami graag al in de ochtend, omdat ik hem lekkerder vind als hij even gestaan heeft. En dan bak ik hem in de avond weer op in een pan zonder er iets bij te doen. Lekker met een simpel gebakken eitje erop of wat komkommer en/of tomaat. Als je van trassi oedang houdt (garnalenpasta) kun je hier ook nog een klein mespuntje van meebakken tijdens het bakken van de kip. Zelf doe ik dat wel. Geeft wat meer smaak.

