

Ingrediënten voor 4 personen

1 kipfilet-in dunne plakjesolie voor roerbakken
VOOR SAUS: 1 e rijstwijn of droge sherry, 1 t maizena, 1 e suiker, 1 t vissaus, 1 t lichte sojasaus, 3e hoisinsaus, 1 e oestersaus, kookvocht van bami
VOOR GROENTEN: 2 teentjes knoflook-fijn, wortel-plakjes dun gesneden, selderij-plakjes dun gesneden, 1 ui-in dunne halve ringen, dunne halve ringetjes prei, champignons-in plakjes chilisaus (sambal) naar smaak (ik gebruikte eigen gemaakte chiliolie, geroosterd sesamzaadjes voor garnering

Tijd: 20-30 min.

Smaak: Pittig

Gang: Bijgerecht

Eigen_keuken: Ja

Vegetarisch: Nee

Groenten bami met kip en hoisinsaus

Ik bent aan experimenteren met verschillende benaderingen tot wat wij als Bami kennen te maken. Deze gerechtis weer zo een variatie.

Vorbereiding

Bami word gaar gekookt in kippenbouillon, grof gemalen zwarte peper en mespunt ve-tsin. Bewaar tot gebruik in water.

Bereidingswijze

1. Doen olie in wok en maak heet. 2. Voeg de knoflook en erna de kip plakjes toe en roerbak kip gaar. 3. Haal kip en knoflook uit pan en voeg de uien en groenten toe in de wok (behalve prei). 4. Roerbak groente tot bijna gaar en voeg de prei, kip en saus erbij en bak tot goed warm. (doen indien nodig nog wat kookvocht van bami erbij) 5. Voeg de gare bami erbij en roerbak tot de saus goed om de kip en bami zitten. 6. Garneer met sesamzaadjes en serveer heet.

