

Ingrediënten voor 2 personen

125 gram dried steamed noodles (dit is essentieel), 2 kippendijen (met vel, vind ik lekkerder), 2 of 3 lenteuitjes, eventueel soepgroente., 100 gram tauge, 1 TL 5 spices poeder, 1 EL Maizena, 3 EL chinese lichte soja saus, 1 EL sesamololie, 2 EL arachide olie.

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Duits

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Chao Mian (chinese bami)

Dit is een recept voor chinese bami die erg lijkt op wat je in China zelf in restaurantjes kan eten. Een van de belangrijkste geheimen om het zo te krijgen is dat je dunne "steamed tarwe noodles" gebruikt, die zijn net wat zachter van structuur (verkrijgbaar bij de toko/chinese supermarkt). Eventueel kan je ook "chow mein" noodles van lidl of aldi kopen. (ze weten niet hoe je het spelt...).

Hulpmiddelen

Kookpan, vergiet, snijplank, (chinees) koksmes, wok.

Bereidingswijze

Zet een wok op hoog vuur, als de wok heet is voeg arachide olie toe en wok de stukjes kippendij tot ze gaar zijn. Voeg de noodles toe in de wok voeg de soja saus toe en roer alles door elkaar. Op het laatst voeg je de tauge en lente ui nog toe of andere (soep)groentes, eventueel nog meer sesamololie naar smaak. leuke tip is ook misschien om (ongezouten) Cashew noten toe te voegen. doe dit wel op het laatst anders worden ze zacht.

Serveertips

Serveer in een kommetje met eetstokjes, sprenkel er cashew noten over (maar die kan je ook meewokken net wat je wil).

