

Ingrediënten voor 4 personen

1 pakje mix voor bami speciaal (39 g) 300 g mienestjes (pak 500 g) 2 el zonnebloemolie 2 schaaltjes oosterse wokblokjes (a 175 g) 1 prei (gewassen en in ringen) 1 zak oosterse wokgroente (400 g) 1 bak kant-en-klare satésaus (500 g) 3 el seroendeng (strooisel van geroosterd kokos en pinda's en specerijen a 100 g)

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

Snelle Vega bami speciaal

Snel, makkelijk en lekker

Bereidingswijze

-Doe de inhoud van de zakjes uit de mix voor bami speciaal in een kommetje en schenk er 100 ml heet water bij. - Laat 10 min. staan. Kook ondertussen de mienestjes beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verhit de olie in een wok en roerbak de wokblokjes 2 min. -Schep de prei erdoor en bak 1 min. mee. -Voeg de wokgroente toe en bak al omscheppend nog 3 min. -Verwarm ondertussen de satésaus volgens de aanwijzingen op de verpakking. -Schep de mix voor bami speciaal door de groenten. -Voeg de mie toe en bak 1 min. mee. -Verdeel de bami over 4 borden. -Serveer met de seroendeng en satésaus.

Serveertips

Tip: U kunt de satésaus ook zelf maken terwijl de mie kookt: verwarm 3 royale el pindakaas met stukjes noot met 300 ml volle melk en 3 el ketjap. Roer glad. Breng op smaak met sambal of peper.

