

Ingrediënten voor 4 personen

250 g dunne bami, 5-6
hampignons, fijngesneden, 12
peultjes in reepjes, 150 g
kippenborst, 1 flinke plak ham in
reepjes, 4 worteltjes in reepjes, ?
blikje bamboespruiten, 1 handje
tauge schoongemaakt, zout,
peper en ve-tsin

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Indonesisch
Smaak: Pittig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Bami Godok

Bamisoep

Bereidingswijze

Kook de bami gaar en uit laten lekken. Klaar houden voor gebruik. Van de kip 1? liter bouillon trekken. Is de kip gaar, haal deze eruit en in kleine stukjes plukken. Laat de bouillon op een klein vuur sudderen. Bamboespruiten in schijfjes snijden. Voeg de kip en de rest van de ingredienten toe. Kruiden naar eigen smaak toevoegen. Nu de bami erbij en alles goed doorroeren. Maak een omelet en snij deze in kleine stukjes. Garneer er de bami mee.