

## Ingrediënten

El olie 300 gr bami 3 uien 1,5 tl  
trassi 2 tl vetsin 1,5 tl ketoembar  
0,5 tl sesamolie 23 teentjes  
knoflook 2,5 tl paprika 0,5 tl  
gember sambal oelek naar  
smaak 200 a 300 gr varkens of  
kippenvlees (gaar) 100 a 150 gr  
garnalen, krab of kreeft. 100 a  
150 gr groente (prei, tauge enz.)  
2,5 el ketjap

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Indonesisch  
**Smaak:** Pittig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Bami

### Bereidingswijze

Olie in het water aan de kook brengen, daarna 3-6 minuten in kokend water de bami weken(zonder vuur). De bami koken zolas in het algemene gedeelte staat en laten afkoelen. De uien fruiten in de olie en de andere kruiden toevoegen. Het geheel opsmaak brengen met zout. Als laatste de groenten en het vlees toevoegen. In de wadjan het mengsel met de afgekoelde bami mengen. Tijdens het mengen de Chinese ketjap toevoegen,