

# **Bami naar Indonesisch recept**

Ingrediënten:

Bami recept voor 4 personen

500 gram mie

250 gram varkensvlees

¼ witte kool

2 preien

2 ons taugé

2 teentjes knoflook

2 cm. trassi

1 rode peper



Bereidingswijze:

Kook de mie met zout in ruim kokend water volg de gebruiksaanwijzing en spoel de mie met koud water af.

Snijd de witte kool en de prei fijn en was het zorgvuldig en laat het goed uitlekken.

Maak reepjes van het vlees, snijd de ui fijn, hak de knoflook en trassi fijn.

Verwijder de pitjes uit de rode peper en snijd hem zeer fijn.

Verhit een wok met wat olie en bak het vlees, doe na 3 minuten met ui erbij, na 2 minuten de trassi, knoflook en rode peper roerbak dit 1 minuutje mee.

Roerbak vervolgens de prei, voeg na 3 minuten de witte kool erbij en bak dit nog 2 minuten. Maak op smaak met peper, zout en een scheutje ketjap manis.

Als laatste gaat de taugé erbij, roerbak dit even en voeg er dan de uitgelekte mie aan toe.

Roerbak de bami tot het geheel tot het goed warm is. Serveer bij de bami, saté en eventueel pindasaus.

Kijk ook op: [www.pcstef.nl](http://www.pcstef.nl)