

Bami Goreng

Bart

Hoeveelheid voor 4 personen:

- 1 350 gr Nasi / bami vlees.
- 2 125 gr spekblokjes.
- 3 450 gr Bami groenten.
- 4 Conimex: Bami Goreng Bamboe.
- 5 250 gr Conimex mie.
- 6 1 bouillonblokje.
- 7 Sambal
- 8 Ketjap Manis.
- 9 Gedroogde uitjes.
- 10 Zonnebloemolie.
- 11 1 zakje marinade mix Sate van Conimex.

Bereiden:

- 1 Marinade mix van Conimex klaarmaken. Nasi / bami vlees erin. Evt. sambal toevoegen.
- 2 Mie samen met het bouillonblokje klaarmaken. Wanneer klaar, met koud water afspoelen.
- 3 Vlees bakken. Te veel vocht opvangen. Halverwege de spekjes erbij. Mag ook apart.
- 4 Als het vlees klaar is, de groente erbij en 2 a 3 min. meebakken.
- 5 Vuur laag. Bamboe met 50ml opgevangen vocht/water erbij. Gedroogde uitjes, de mie en eventueel sambal erbij.
- 6 Alles goed mengen en opwarmen. Klaar.