

## SNELLE BAMU MET KOMIJN EN WOKGROENTE

### INGREDIËNTEN

(4 PERSONEN)

- ✓ 2 tenen knoflook
- ✓ 1 rode peper
- ✓ 2 el arachideolie
- ✓ 350 gr bamivlees
- ✓ 2 tl gemalen komijn
- ✓ 6 el ketjap
- ✓ 1 bosje salade-ui
- ✓ 8 el seroendeng
- ✓ 800 gr Chinese wokgroente kool & sugarsnaps
- ✓ 250 gr eiermie

🕒 **BEREIDINGSTIJD: 15 MIN.**

### BEREIDINGSWIJZE

- ➔ Breng een ruime pan water aan de kook. Maak de knoflook schoon en snijd fijn. Snijd het steeltje van de rode peper. Halveer de peper in de lengte en verwijder met een scherp mesje de zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees fijn.
- ➔ Verhit de olie in de wok en roerbak het bamivlees met de komijn, ketjap, knoflook en rode peper 2 min. Voeg de wokgroente toe en roerbak nog 3 min.
- ➔ Doe als het water kookt de noedels in de pan en kook in 5 min. beetgaar. Giet af.
- ➔ Snijd ondertussen de salade-ui in dunne ringen. Voeg de noedels toe aan het vlees en schep om. Verdeel de bami over diepe kommen en bestrooi met de salade-ui en seroendeng.

*Eet smakelijk,  
Maros Roosendaal*