

BAMI OF BIJ JOU

CATEGORIE: *diner* **AANTAL PERSONEN:** 2 **BEREIDINGSTIJD:** 30 minuten

ALLERGENEN: *melk, tarwe, ei* **BENODIGDHEDEN:** *wok, kookpan, vergiet, spatel, snijplank, mes, koekenpan*

LIJSTJE

200 gram mie, gekookt volgens verpakking

160 gram (vegetarische) kip

1/2 prei, schoongemaakt in dunne plakjes

1 rode paprika' schoongemaakt in blokjes

100 gram taugé

50 gram sugar snaps

kwart witte kool, in dunne plakken

1 ui, gesnipperd

2 teentjes knoflook, geperst

1 tl sambal

5 el ketjap

1 tl kurkuma

0,5 tl komijn

1 tl laos

1 tl korianderzaad

5 el olie

zout

2 eieren

garnering: 2 lente uitjes, in plakjes

EN NU?

1. Bak de ui aan in de olie in de wokpan.
2. Voeg de kip en knoflook toe en bak nog 5 minuten aan.
3. Voeg alle kruiden, de sambal en de ketjap toe en bak dit kort mee.
4. Voeg nu alle groenten toe en bak 5 minuten mee op hoog vuur.
5. Maak op smaak met zout.
6. Bak de eieren in de koekenpan.
7. Garneer het gerecht af met de lente ui en een gebakken eitje