

## **8 Gebakken bami goreng**

Benodigdheden:

2 pakken á 250 gram Tai Ming wok mie  
50 gram gerookte spekjes  
100 gram kipfilet of kippendijstjes  
150 gram peultjes  
2 teentjes knoflook  
1 prei  
150 gram taugé  
2 eetlepels ketjap  
4 eieren  
4 plakjes dun gesneden ham  
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze:

Kook de mie volgens de aanwijzing op de verpakking. Snijd de kipfilet of kippendijstjes in reepjes. Roerbak in een grote wok op hoog vuur in een eetlepel olie de kipfilet samen met de spekreepjes. Voeg de gesneden peultjes en verse knoflook toe. De knoflook persen of in stukjes snijden. snijd de prei in halve ringen, goed wassen in ruim water samen met de taugé en daarna goed uit laten lekken. Als de kipfilet gaar is, voeg dan de uitgelekte mie, prei en taugé toe. Breng op smaak met 2 eetlepels ketjap en zout en peper naar smaak. Het lekkerst is het als de groenten nog knapperig- beetgaar- zijn. Roerbak daarom altijd op hoog vuur en niet langer dan nodig is. Serveer met gebakken eieren en een plakje ham. Eet smakelijk!

4 pers. 20 min.