



Bami goreng met gehakt

met paprika en sambal oelek



20-30min



2 personen

Iedereen kent bami en nasi als de populairste gerechten uit de Indonesische keuken. Maar meestal eten we deze gerechten met kip of een gebakken eitje. Vandaag gooien we het over een andere boeg met hartig rundergehakt. Je brengt je bami op smaak met curry madras, sojasaus en sambal oelek en je serveert er lekker veel groenten bij.

Wat je van ons krijgt

- 250g noedels ¹
- 1 wortel
- 1 rode paprika
- 1 courgette
- 1 teen knoflook
- 1x rundergehakt
- 1 zakje curry-madraskruiden ¹⁰
- 1 bosui
- 10g groentebouillonpoeder
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 25ml sambal oelek

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- wok
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 882kcal, vet 31.1g, koolhydraten 109.4g, eiwit 42.3g



1. Groenten snijden

Breng genoeg gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil of schrob de **wortel** en snijd 'm in hele dunne staafjes (of rasp grof). Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Pel en hak de **knoflook** fijn.



4. Gehakt rul bakken

Verhit een wok of grote koekenpan op hoog vuur met 1el olie. Bak het **gehakt** in 4-5min bruin en rul en schep het uit de pan. Snijd de **bosui** in schuine ringen.



2. Gehakt kruiden

Meng het **gehakt** met de **knoflook** en **1el curry-madraskruiden**.



5. Groenten bakken

Zet de wok terug op middelhoog vuur en voeg de **wortel**, **paprika**, **courgette** en **knoflook** toe. Bestrooi met de **rest van de curry-madraskruiden** en de **helft van het bouillonpoeder** en bak 3-4min. Voeg het **gehakt** weer toe en bak ca. 2min mee. Voeg de **sojasaus** en wat **kookwater** toe en breng het geheel op smaak met **1-2tl sambal**.



3. Noedels koken

Voeg de **noedels** toe als het water kookt en kook ze in 3-5min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan, giet de **noedels** af en doe ze terug in de pan.



6. Noedels toevoegen

Voeg de **noedels** toe en meng alles goed. Voeg evt. **meer kookwater** toe om de **bami** smeuïger te maken. Bak nog ca. 2min en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Verdeel de **bami** over de borden en bestrooi met de **bosui**.