



Pittige bami goreng met gehakt

met sobanoedels, wortel en paprika



ca. 20min



2 personen

Iedereen kent bami en nasi goreng 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, wortel en paprika. Op smaak gebracht met madraskruiden, sojasaus en pittige sriracha staat deze heerlijke maaltijd in no time op tafel.

Wat je van ons krijgt

- 300g sobanoedels ¹
- 1 wortel
- 1 paprika
- 1 teen knoflook
- 250g rundergehakt
- 1 zakje madraskruiden ²
- 25ml tamari-sojasaus ³
- 1 zakje sriracha

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of wok
- keukenrasp
- vergiet

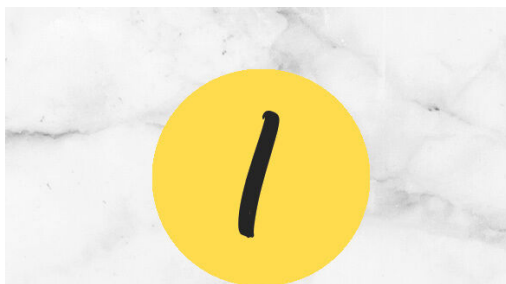
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Gluten (1), Mosterd (2), Soja (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

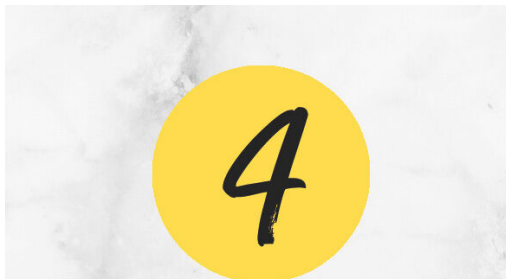
Voedingswaarde per portie

calorieën 788kcal, vet 29.4g, koolhydraten 89.5g, eiwit 38.5g



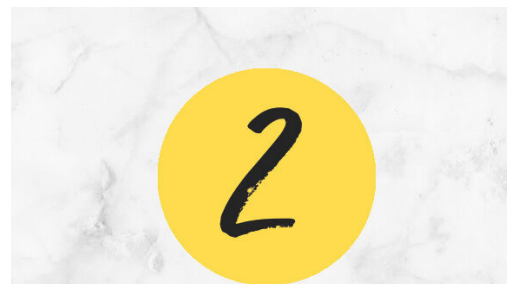
1. Groente snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor **2/3 van de noedels**. Schil of schrob de **wortel** en rasp grof. Snijd de **paprika** in vieren, verwijder de zaadlijsten en snijd 'm in dunne reepjes. Pel de **knoflook** en snijd of pers heel fijn.



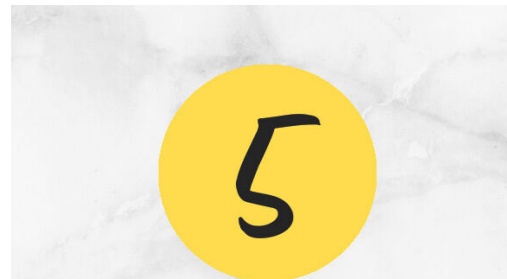
4. Gehakt bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak het **gehakt** in 4-5min rul en breek het met een spatel in kleinere stukjes. Schep het gehakt uit de pan. De koekenpan of wok gebruiken we zo weer.



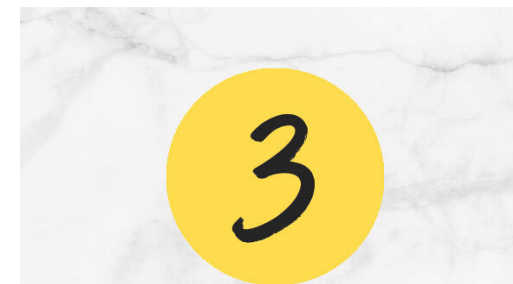
2. Gehakt kruiden

Meng het **gehakt** met de **helft van de knoflook** en **1el madraskruiden**.



5. Groente bakken

Voeg de **wortel**, **paprika** en de **rest van de knoflook** toe aan de koekenpan of wok. Bestrooi met de **rest van de madraskruiden** en bak 3-4min. **Tip:** wil je het gerecht niet té pittig maken? Gebruik dan minder **madraskruiden**. Voeg het **gehakt** toe en bak ca. 2min mee. Blus dan af met de **sojasaus** en een scheutje **kookwater**.



3. Noedels koken

Voeg **2/3 van de noedels** toe aan het kokende water en kook ze in ca. 4min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en hou apart. Spoel de **noedels** dan met koud water af in een vergiet en laat uitlekken.



6. Noedels mengen

Voeg de **noedels** toe aan de pan en meng goed, voeg evt. nog een **scheutje kookwater** toe zodat alles goed bedekt wordt met de **sous**. Bak ca. 2min op middelhoog vuur, proef en breng verder op smaak met een snuf peper en zout. Verdeel de **bami goreng** over de borden en bedruip naar smaak met de **sriracha**.