

DINNERLY



Bami goreng met spiegelei en groenten en ingelegde ui



ca. 35min



2 personen

Vandaag serveren we een comfort food maaltijd geïnspireerd door de Indonesische keuken. We brengen knapperige wortel, Chinese kool en bami op smaak met zoete ketjap manis. Daarop leggen we een gebakken spiegeleitje met een mooie zachte dooier en met ingelegde ui zorgen we voor een frisse zure noot. Mmm!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g noedels¹
- 1 rode ui
- 1 Chinese kool
- 1 wortel
- 1 stukje verse gember
- 2 eieren³
- 50ml ketjap manis⁶

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- vergiet

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

KOOKTIP

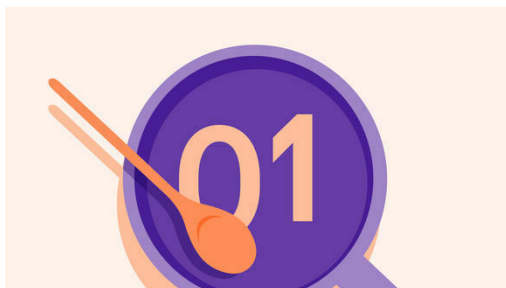
Je kunt de gember ook "schillen" met een theelepeltje. Hou het vast als een aardappelschilmesje en je schraapt de schil er zo af.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

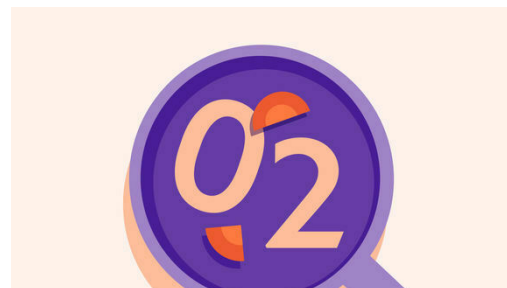
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 935kcal, vet 37.6g, koolhydraten 125.6g, eiwit 26.5g



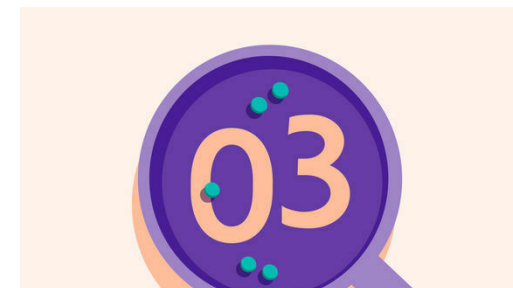
1. Ui inleggen

Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Pel en halveer de **ui** en snij 'm in dunne reepjes. Meng 3el witte azijn met 1el suiker en ½tl zout, tot de suiker en het zout opgelost zijn. Meng de **ui** door het azijnmengsel en zet opzij.



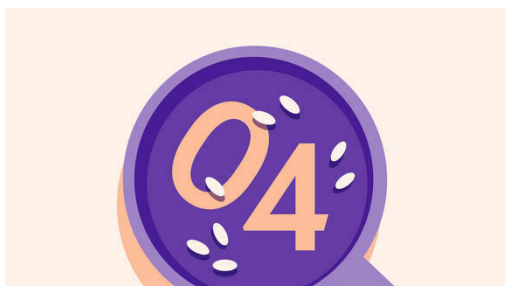
2. Groenten snijden

Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en kook ze in 3-5min beetgaar. Spoel ze in een vergiet af met koud water en laat uitlekken. Verwijder de harde onderkant van de **kool** en snij de **helft van de kool** in dunne repen. De **rest van de kool** kun je voor een ander recept gebruiken. Schrob of schil de **wortel**, snij hem in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes.



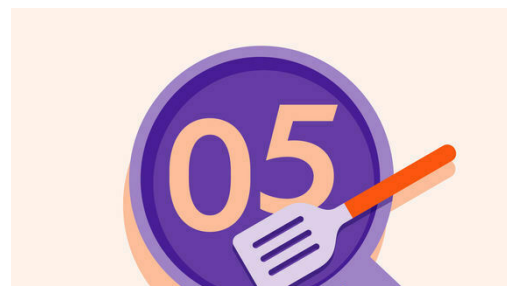
3. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan of wok met 3el plantaardige olie. Bak de **wortel** met ½tl zout 5-6min op hoog vuur. Pel en snij of rasp 2 tenen knoflook en de **gember** fijn. Voeg de **gember**, **kool** en knoflook toe aan de pan en bak nog ca. 4min, tot de **kool** zacht en goudbruin is.



4. Eieren bakken

Verhit een kleine koekenpan met 1el plantaardige olie. Bak de **eieren** ca. 3min op middelhoog vuur tot het eiwit stolt. Kruid met peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Voeg de **noedels**, **ketjap manis**, ½tl zout en 50ml water toe aan de pan. Zet het vuur hoog en roer tot de **noedels** bedekt zijn met de **saus**. Bak nog 2-3min tot de **noedels** warm zijn. Verdeel de **bami goreng** over borden, leg de **eieren** erbovenop en garneer met de **ingelegde ui**.



6. Maximaal knapperig

Als garnering passen zoute pinda's erg goed bij dit gerecht. Ook kun je je maaltijd lekker knapperig maken met gebakken uitjes of lekker fris met vers gesneden bosui.