

DINNERLY



Express+ Bami goreng met spiegelei en groentemix en ingelegde ui



ca. 20min



2 personen

Vandaag serveren we comfort food geïnspireerd door de Indonesische keuken. We brengen knapperige groenten 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 frizzure noot. Mmm!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g noedels¹
- 1 rode ui
- 500g verse nasigroente
- 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 met een theelepeltje "schillen." Hou de lepel 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 913kcal, vet 29.8g, koolhydraten 140.3g, eiwit 25.8g



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 heel dunne reepjes. Los 1el suiker en ½tl zout op in 3el witte azijn. Meng de **ui** door het azijnmengsel en zet opzij.



2. Noedels koken

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.



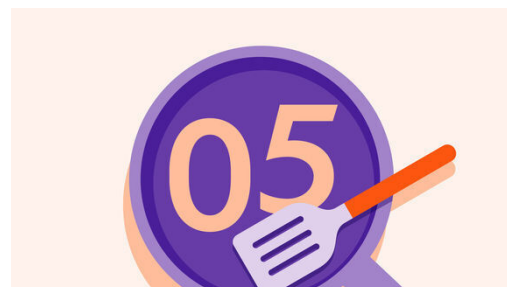
3. Groente bakken

Verhit een grote koekenpan of wok met 2el plantaardige olie. Voeg de **groentenmix** toe met een flinke snuf zout en bak 5-6min op hoog vuur. Pel 2 tenen knoflook en schil de **gember**, en rasp of snij beide heel fijn. Voeg de **gember** en knoflook toe aan de pan en bak nog 1-2min tot de **groenten** gaar zijn en de **gember** geurt.



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**, een flinke snuf zout en 50ml water toe aan de pan met **groenten**. Houd het vuur hoog en roer tot de **noedels** bedekt zijn met de **sous**. 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

Wil je wat extra garnering? Probeer een handje geroosterde, ongezouten pinda's. Ook kun je je maaltijd lekker knapperig maken met gebakken uitjes of lekker fris met vers gesneden bosui.