

DINNERLY



Bami goreng met spiegelei en wortel en ingelegde ui



ca. 30min



2 personen

Vandaag serveren we een comfort food maaltijd geïnspireerd door de Indonesische keuken. We brengen knapperige wortel 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
- 2 wortels
- 1 paprika
- 1 stukje verse gember
- 2 biologische 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 'm 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 893kcal, vet 30.1g, koolhydraten 129.9g, eiwit 24.1g



1. Ui inleggen

Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Pel de **ui** en snij in dunne reepjes. Los 1el suiker en ½tl zout op in 3el witte azijn. Meng de **ui** door het azijnmengsel en zet opzij.



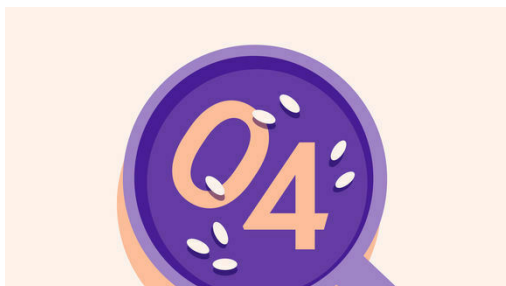
2. Noedels koken

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. Schrob of schil de **wortels**, snij ze in de lengte doormidden en dan schuin in dunne plakjes. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het **vruchtvlees** in dunne reepjes.



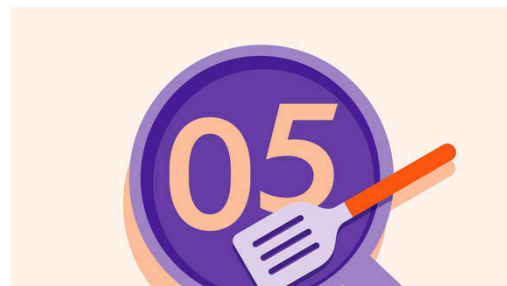
3. Groenten bakken

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



4. Eieren bakken

Verhit een kleine koekenpan met 1el plantaardige olie. Breek de **eieren** in de pan en bak 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 **wortel**. 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

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