

Snelle bami

Ingrediënten

250 gram eiermie
1 teen knoflook
1 centimeter gember
2 wortelen, in kleine blokjes
1 courgette, in kleine blokjes
1 tomaat, in kleine stukjes
1 prei, in kleine ringen
4 eetlepels olie
3 eetlepels tamari
100 gram cashewnoten
1 rode peper
4 eieren

Bereiding

Kook de eiermie volgens de aanwijzingen op de verpakking en giet af. Snijd ondertussen de knoflook fijn en schil en rasp de gember. Snijd het steeltje van 1 rode peper. Halveer de peper in de lengte, verwijder met een scherp mesje de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees fijn.

Verhit de helft van de olie in een wok of hapjespan en bak de knoflook en gember 1 min. Voeg de tamari, rode peper en groenten toe. Roerbak 4 min. tot de groenten geslonken zijn.

Hak ondertussen de cashewnoten grof. Schep de mie door de groenten. Breng eventueel op smaak met extra tamari. Houd warm onder een deksel. Verhit de rest van de olie in een koekenpan met antiaanbaklaag en bak een spiegelei per persoon. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Verdeel de bami over de borden en serveer met de spiegeleieren. Bestrooi het gerecht met de gehakte cashewnoten.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Allerhande
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos