

Recept!

Bami met spitskool en gehakt in pindasaus

Ingrediënten

250 gram gram mie
1 grote rode ui gesnipperd
3 teentjes knoflook fijngehakt
500 gram half om half gehakt
1 theelepel kerriepoeder
1 theelepel paprikapoeder
1 theelepel uienpoeder
2 eetlepels pindakaas
50 milliliter water
3 eetlepels ketjap manis
400 gram spitskool
250 gram stukjes wortel (even kort voorgekookt)
flinke snuf vers gemalen zwarte peper en zout
4 eieren

Bereiding

Kook de mie volgens de beschrijving op de verpakking. Giet af en spoel na met koud water.

Verhit een scheutje olie in een grote wok of hapjespan. Bak hierin de uien, knoflook, paprika met peper & zout. Voeg na een paar minuten het gekat toe met de paprikapoeder en kerriepoeder. Bak tot het gehakt gaar en goudbruin is. Voeg dan de spitskool en wortel toe en bak kort mee. Giet 50 ml water erbij samen met de ketjap manis en pindakaas. Roer goed door en voeg dan de gekookte mie toe. Verwarm de mie voor een paar minuutjes mee en breng dan alles op smaak met peper en zout. (eventueel kan je ook extra ketjap manis toevoegen)

Bak de eieren en serveer de bami met de gebakken eieren. Ook lekker met kroepoek en gebakken uitjes.

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: www.familieoverdekook.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel