

# Bami goreng met kippenbout



**Gerechten:** Hoofdgerecht

**Categorieën:** Kip, Noedel

**Bron:** © L. Van den Bos

## Ingrediënten

Mie (ei - garnaal van Sautao, te verkrijgen in de betere Aziatische toko)

arachideolie

ui

wortel

knoflook

spitskool

rode peper

puntpaprika

Javaanse sambal

sojasaus

taugé

prei

lente-ui

verse koriander

eieren

boter

zout en peper

Kippenbouten

zout en peper

boter

## Bereiding

Begin met de kippenbouten:

Droogdeppen met keukenpapier, kruiden met zout en peper.

In een braadpan met hete boter de kippenbouten aan beide zijden mooi bruin kleuren en onder deksel op zacht vuurtje garen (kerntemperatuur 75 graden).

Licht gezouten water aan de kook brengen om straks de mie te koken.

Ui, wortel, knoflook, rode peper (zonder zaadjes), spitskool en paprika niet al te klein snijden ( kan in een keukenmachine, maar let op want dan is het al snel te fijn gesneden).

Deze gesneden groenten in een vooraf goed verhitte wok met arachideolie wokken (bakken en

omschudden tot de groenten beetbaar zijn).

Prei en lente-ui in fijne ringen snijden.  
Koriander grof hakken.

Mie in twee minuten beetbaar koken.

Sambal en sojasaus aan de gewokte groenten toevoegen en de uitgelekte noedels.  
Op hoog vuur verder wokken en nu de taugé, prei en lente-uienringen toevoegen.

Spiegeleieren bakken.

De bami goreng afwerken met gehakte koriander en serveren met de spiegeleieren en kippenbout.

## Foto's

