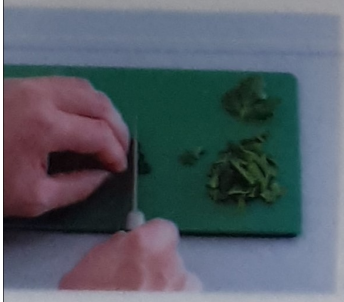
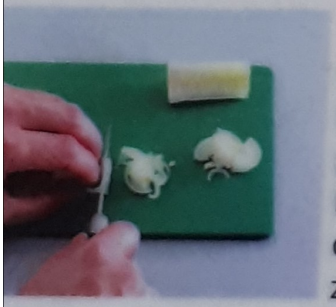
# Bami

1
Vul de steelpan voor de helft met water en een halve theelepel zout. Doe de noedels als het water kookt er bij. Kook ze beetgaar.

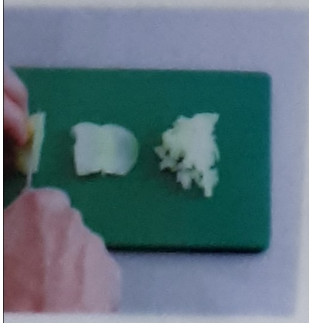
2
Zet het vergiet in de spoelbak. Giet de noedels in het vergiet. Spoel ze af met koud water.
Laat ze uitlekken.



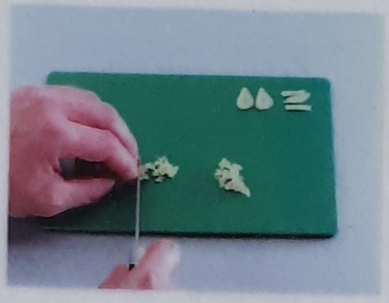
3
Pluk de bladselderij van de steel.
Snijd de bladselderij fijn.
Doe deze in de bolzeef.



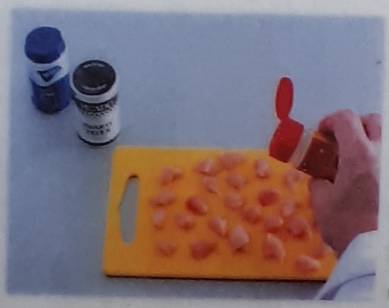
4
Snijd de prei in de lengte door. Snijd de prei in halve ringen.
Doe deze in de bolzeef en was ze met koud water.



5
Pel de ui.
Snijd de ui in reepjes.
Snijd de reepjes in snippers.

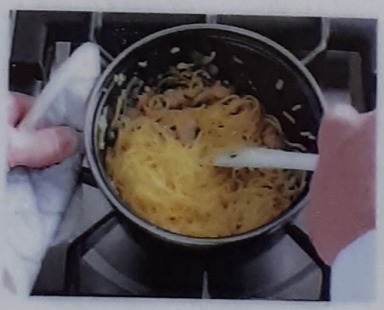


6
Pel de knoflookteen.
Snijd de knoflookteen in plakjes. Snijd de plakjes in reepjes.
Snijd de reepjes in blokjes.



7
Snijd de kipfilet in kleine stukjes.
Was je handen.
Kruid de kipfilet met gemberpoeder, peper en zout.

8
Doe 1 eetlepel olie in de braadpan. Zet het vuur laag. Doe de kipfilet en de ui erbij. Roer af en toe. Laat 5 minuten bakken.



9
Doe de knoflook, prei en selderij erbij. Blijf 2 minuten roeren.
Doe de noedels erbij. Blijf hierna weer 2 minuten roeren.

10
Doe de sojasaus er bij. Roer alles goed door elkaar. Maak op smaak met sambal, peper en zout. Doe de bami op het bord.