

Surinaamse bami

Bereiding.

Kook de spaghetti volgens de verpakking gaar in ruim water en de bouillonblokjes. Giet af en spoel af met koud water en roer er een scheutje olijfolie doorheen en zet weg.

Verhit in een grote braadpan of wok een scheutje olijfolie en fruit hier de ui en knoflook kort in aan tot de ui glazig is geworden. Schep hier de tomatenpuree bij en bak deze kort mee om te ontzuren. Hiermee verdwijnt de zure smaak van de tomatenpuree en krijg je een heerlijke zoete smaak. Voeg de kipfilet blokjes toe en bak ze gaar. Voeg de ketjap asin, ketjap manis, trassi en de kruiden toe en schep dit goed door elkaar. Voeg dan de spaghetti toe en meng tot alle slierten goed vermengd zijn. Schep er nog wat fijn gemalen selderij doorheen.

Lekker met een gebakken ei.

Eet smakelijk

Ingrediënten

- 400 gram ongekookte spaghetti
- 600 gram kipfilet
- 2 bouillonblokjes
- 1 kleine ui
- 2 tenen knoflook
- 1/2 rode peper
- 1 volle theelepel gemberpoeder
- 1 afgestreken theelepel 5 spice kruiden
- 75 ml zoute ketjap asin
- 40 ml ketjap manis
- 1 theelepel trassi
- 1,5 eetlepel tomatenpuree
- Half bosje verse selderij blaadjes
- Olijfolie