

Surinaamse Bami met kip



Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- voor 4 personen
- 400 g spaghetti
- 2–3 el zonnebloemolie
- 1 sjalot, fijngesneden
- 1 rode chilipeper, fijngehakt (naar smaak)
- 3 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 cm gember, geraspt
- ½ tl trassie
- Paar takjes selderij, fijngehakt
- 1 el gula djawa (Javaanse suiker) of donkere basterdsuiker
- 1 el tomatenpuree
- 2 el zoete ketjap
- 2 el zoute ketjap
- 2 maggiblokjes, verkruimeld
- Zout naar smaak

 Bereiden in: grote pan / wok

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 30 min.

- Per portie (recept voor 4 personen, met 300 g kippendijreepjes)
- Energie:
- ongeveer 620–670 kcal
- Eiwitten:
- ongeveer 32–36 gram
- Koolhydraten:
- ongeveer 65–70 gram
- Vetten:
- ongeveer 22–26 gram
- vezels:
- ongeveer 4–5 gram
- Zout:
- ongeveer 2,0–2,5 gram

Surinaamse Bami met kip



Bereiding

- 1 Kook de spaghetti in ruim water met een snuf zout volgens de verpakking. Giet af en spoel kort koud om plakken te voorkomen. Laat uitlekken.
- 2 Verhit de olie in een grote wok of diepe pan. Bak de kippendijreepjes op middelhoog vuur goudbruin en gaar. Haal ze even uit de pan.
- 3 In dezelfde pan fruit je de sjalot, chili, knoflook en gember tot het mengsel geurt en de sjalot glazig is. Voeg de trassie toe en bak kort mee.
- 4 Doe de tomatenpuree erbij en bak ongeveer 1 minuut mee tot de saus iets karamelliseert.
- 5 Roer de gula djawa, zoete ketjap, zoute ketjap en de verkruimelde maggiblokjes erdoor. Voeg eventueel een klein scheutje water toe om de saus losser te maken.
- 6 Doe de kippendijreepjes terug in de pan en meng goed door de saus. Voeg de spaghetti toe, schep alles zorgvuldig om en laat het geheel nog 2–3 minuten zachtjes staan zodat de smaken goed intrekken.
- 7 Meng tot slot de selderij erdoor, proef en breng op smaak met extra ketjap of peper.

Serveren

Heerlijk met wat zuurgoed, een lepeltje sambal. Comfortfood met pit – perfect voor elke dag

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten