

# Bami Goreng



## Hoofdgerecht

Combi

**4 personen**

**Land:** Holland

**Bereidingstijd:** Voorbereiding: 60 min Bereiding: 15 min

**Seizoen:** hele jaar door



## Ingrediënten

- 500 gr mie (Tai Ming)
- 2 eieren
- 300 gr hamlappen of kipfilet in blokjes
- 1 grote ui, fijngesnipperd
- 3 teentjes knoflook, fijngesnipperd
- 2 cm geraspte gemberwortel
- 1 rode peper, fijngesnipperd
- 1 grote prei in ringen
- 200 gr gesneden witte kool
- 50 gr taugé

- 100 gr hamblokjes
- 2 el ketjap manis
- 4 el fijngesneden selderijblad
- 5 el olie
- peper, zout

## Bereidingswijze

1. Kook de mie gaar volgens de gebruiksaanwijzing. Giet hem af en spoel hem af onder koud stromend water. Laat de mie afkoelen, knip de slierten in stukken en zet ze in een de ijskast. Voeg als de mie plakt wat olie toe.
2. Klop de eieren los met een beetje water, peper en zout. Bak er een omelet van en snijd die in smalle reepjes.
3. Fruit de uisnippers in twee eetlepels olie in een forse koekenpan. Laat de rode peper, de knoflook en de geraspte gemberwortel even meebakken. Roerbak de witte kool en de preiringen een paar minuten mee, en op het laatst de taugé.
4. Bak ondertussen in een eetlepel olie de blokjes vlees met wat peper en zout gaar in een wok of een hapjespan. Schep ze over in de koekenpan met het groentenmengsel. Doe de blokjes ham erbij en de ketjap. Schep alles goed om en houd het warm. Bak al omscheppend de mie in de wok in twee eetlepels olie, eventueel in delen. Voeg de groenten en het vlees toe. Verwarm alles omscheppend goed door.
5. Garneer de bami met reepjes ei en bestrooi hem met selderijblad. Verder nog eventueel een gebakken ei, kroepoek en atjar als garnering gebruiken.

## Tenslotte

Kijk dit is nu een oud-Hollandse bami goreng. Je hoort het goed oud-Hollands, want in China kom je deze bami echt niet tegen. Deze is ontstaan door een samensmelting van 3 keukens, de Chinese, de Indische en de Hollandse. Soms halen we de bami bij de 'chinees'. Of we kopen hem in de supermarkt als een massief blok dat in de koekenpan altijd lastig is te ontdoen van zijn blokse staat. Of we schaffen een bamibouwpakket aan, met een kuipje kruidenpasta, voorgekookte mie en een multifunctionele groentenmix die ook kan worden ingezet om nasi te bereiden. Je kunt hem ook helemaal zelf maken. Er blijkt een breed bami-begrip te bestaan. Mie is de gemeenschappelijke component, maar verder is er aan groenten, kruiden en vlees veel geoorloofd. De vele recepten leveren soms opmerkelijke tips op, zoals het advies om de minuscule worteltjes van taugé af te knippen. Die zouden 'vies' smaken. Of om mie in stukjes te knippen om te voorkomen dat groenten en vlees naar onderen zakken. Van der Moolen Sr. leerde in 1966 het proces om op authentieke wijze mie te produceren van zijn Chinese vader. In eerste instantie produceerde Van der Moolen alleen nog voor het eigen Chinese restaurant, maar al snel bleken vele andere restaurants uit de buurt ook interesse in de lekkerste geweldige mie van Nederland. De oprichting van de Enschedese Miefabriek Tai Ming was een feit! Kijk op de website "goedkoken.nl" voor een mooie aflevering over geweldige mie. Deze familietraditie wordt tegenwoordig voort gezet door broer en zus, Peter en Loes van der Moolen.