

Mihoen



Hoofdgerecht

Bami

4 personen

Land: Indonesië

Vorbereiding: 30 minuten **Bereiding:** 15 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 500 gram mihoen
- 250 gram hamlappen
- 50 gram gedroogde garnalen
- 50 gram gedroogde Chinese paddestoelen
- 3 sjalotjes en 3 teentjes knoflook
- 1 rode peper of 1 tl sambal
- 1 schijfje gember van 1 cm of 1/2 tl gemberpoeder
- 2 bosuitjes
- 2 el rijstazijn
- 3 el olie

- 1 el Chinese sojasaus
- 2 el fijngesneden selderij
- zout, peper evt mespunt vetsin

Bereidingswijze

1. Week de mihoen in heet water volgens de aanwijzingen op het pak. Giet hem af, spoel koud en zet tot gebruik in ruim koud water weg. Snijd het vlees in smalle reepjes. Doe de garnalen en de paddestoelen in twee kommetjes, overgiet ze met heet water en laat ze 20 minuten weken. Giet beide af en laat ze uitlekken en snijd de paddestoelen in plakjes. Pel de sjalotjes en de knoflook en snijd ze fijn. Verwijder het steeltje en eventueel de zaadjes van de rode peper en snijd het vruchtvlees in smalle reepjes. Schil de gember en snijd hem ragfijn. Maak de bosuitjes schoon en snijd ze in ringetjes.
2. Vermeng de reepjes vlees met de knoflook, rijstazijn en zout en peper naar smaak en zet even opzij. Laat de mihoen heel goed uitlekken. Verhit een wok op hoog vuur en doe de olie erin. Voeg als de olie heet is het vlees toe en roerbak het goudbruin en gaar; schep het uit de pan en houd apart. Roerbak in de achtergebleven olie sjalotjes, gember, rode peper, paddestoelen en bosui circa 3 minuten op halfhoog vuur. Voeg het vlees, de paddestoelen, de garnalen, de sojasaus, de mihoen, zout, vetsin en peper naar smaak toe en schep alles op halfhoog vuur om tot het door en door heet en droog is. Meng tot slot de selderij erdoor en serveer.

Tenslotte

De Chinese naam voor rijstnoedels is hetzelfde als die voor rijstbloem: mifen. Verwarrend? Niet echt - je kunt altijd uit de context opmaken wat er bedoeld wordt. Rijstbloem is meestal een van de vele ingrediënten in een recept, terwijl rijstnoedels het belangrijkste component van een gerecht vormen, zoals in deze Mihoen Goreng, een Indonesische variant. Er zijn eigenlijk twee soorten rijstnoedels: de platte van ongeveer een 1/2 cm breed, en de meer gangbare, uiterst dunne sliertjes die we kennen als mihoen. Rijstnoedels worden gemaakt van gemalen rijst, niet van gedroogde rijstbloem, en de rijst die hiervoor gebruikt wordt, is over het algemeen van een hogere kwaliteit dan die voor rijstbloem. De rijstkorrels worden gewassen en geweekt voordat ze met water tot een dunne pasta gemalen worden. Je hebt allemaal wel eens **Singapore Fried Rice Noodles** gegeten, of in ieder geval wel eens van gehoord. Dit wereldberoemde gerecht is door emigranten uit de provincie Fujian in Singapore en de rest van Zuidoost-Azië geïntroduceerd. Dit recept is voor 4 personen als snack en voor 2 personen als maaltijd. Week 250 gr mihoen in kokend water tot ze zacht zijn (4 minuten), spoel af met koud water en laat uitlekken. Laat 50 gr gedroogde en geweekte garnalen uitlekken. Snijd 175 gr varkensvlees, 125 gr selderij, 1 fijngesneden rode peper en 2 bosuitjes in dunne ringetjes. Verhit 4 el olie in een voorverwarmde wok. Roerbak het varkensvlees, de selderij, de bosui en de garnalen ongeveer 2 minuten, doe er 3-4 el bouillon of water en de mihoen bij, meng alles goed door elkaar en blijf roeren totdat alle vloeistof geabsorbeerd is. Roer 2 el lichte soja, handvol taugé en 80 gr pinda's erdoor en serveer het gerecht heet.