



Bami Tek Tek met Kip en Garnalen uit de Wok

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Indonesië

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 45 minuten

Ingrediënten bumbu:

- 2 sjalotten
- 3 tenen knoflook
- 3 cm verse gember
- 1 rode peper
- 1 tl korianderpoeder
- ½ tl witte peper
- 1 tl palmsuiker of bruine suiker

Ingrediënten bami:

- 400 g verse eiernoedels (bakmi)
- 300 g kippendijfilet, in dunne reepjes
- 200 g grote garnalen, gepeld
- 2 eieren
- 250 g spitskool, fijngesneden
- 150 g taugé
- 3 lente-uitjes, in ringen
- 2 stengels bleekselderij, fijn gesneden
- 3 el ketjap manis
- 1 el ketjap asin
- 1 el oestersaus
- 2 tl sambal oelek
- arachideolie

Ingrediënten garnering:

- Gebakken uitjes
- Extra lente-ui
- Partjes limoen
- Verse koriander

Bereiding:

Stap 1 – Maak de bumbu:

- Doe de sjalotten, knoflook, gember, rode peper, koriander, witte peper en palmsuiker in een keukenmachine of vijzel. Maal tot een geurige, grove pasta. Deze bumbu vormt het aromatische hart van het gerecht en zorgt voor die karakteristieke Indonesische diepgang.

Stap 2 – Bereid de noedels voor:

- Kook de eiernoedels volgens de aanwijzingen op de verpakking tot ze net gaar zijn. Giet af, spoel kort koud en meng met een klein scheutje olie. Zo blijven de noedels mooi los en zijn ze straks perfect klaar voor de wok.

Stap 3 – Bak de kip en garnalen:

- Verhit een wok op hoog vuur tot deze goed heet is. Voeg een scheut arachideolie toe en bak de reepjes kippendij in enkele minuten goudbruin en sappig.
- Voeg vervolgens de garnalen toe en wok kort mee tot ze net beginnen te kleuren en een mooie roze glans krijgen. Schep alles uit de wok en houd apart.

Stap 4 – Breng de wok tot leven:

- Voeg indien nodig een klein beetje extra olie toe. Schep de bumbu in de hete wok en bak deze al roerend enkele minuten. De geuren van gember, knoflook en specerijen zullen zich langzaam ontwikkelen tot een rijke, kruidige basis die direct doet denken aan de Indonesische straatkeuken.

Stap 5 – Voeg het ei toe:

- Schuif de bumbu naar één zijde van de wok. Breek de eieren in het vrijgekomen gedeelte en roer ze rustig tot een smeug roerei. Meng vervolgens het ei door de bumbu zodat de smaken zich met elkaar verweven.

Stap 6 – Wok de groenten:

- Voeg de fijngesneden spitskool toe en wok kort op hoog vuur. De kool mag iets slinken, maar moet zijn frisse beet behouden. Hierdoor ontstaat een mooi contrast met de zachte noedels.

Stap 7 – De echte Bami Tek Tek:

- Voeg de noedels, kip en garnalen weer toe aan de wok. Schenk de ketjap manis, ketjap asin, oestersaus en sambal erbij. Hussel alles krachtig door elkaar zodat iedere noedel wordt omhuld met de glanzende, kruidige saus.
- Laat het geheel nog enkele minuten bakken zodat de ketjap licht karamelliseert en de noedels een subtiele rokerigheid van de hete wok opnemen.
- Schep als laatste de taugé, lente-ui en bleekselderij erdoor. Zo behouden ze hun frisheid, kleur en aangename knapperigheid.

Stap 8 – Serveren:

- Verdeel de dampende bami over diepe kommen of borden. Garneer royaal met gebakken uitjes, extra lente-ui en verse koriander. Serveer met partjes limoen om naar smaak over het gerecht uit te knippen.
- Elke hap brengt een mooie balans van zoet, hartig, kruidig en fris, precies zoals je die mag verwachten van een authentieke Bami Tek Tek uit de Indonesische straatkeuken.

Selamat makan!