

Surinaamse Bami / Surinaamse Bami



Boodschappenlijstje

350 gram spaghetti
30 ml zonnebloemolie
1 flinke ui, gesnipperd
2 teentjes knoflook, geperst
een stukje gember, fijn gesneden
3 eetlepels donkere sojasaus
1 groenten-bouillonblokje
1 mini paksoi, in dunne reepjes
wat fijngesneden selderijblaadjes

Zo maak je Surinaamse bami

Kook de spaghetti 'al dente', zoals op de verpakking staat.
Spoel de spaghetti na het koken af onder de koude kraan.

Snipper de ui, pers de knoflook en rasp de gember.

Verhit de zonnebloemolie in een wok of koekenpan op middelhoog vuur en fruit het mengsel.

Zet het vuur dan hoog en doe de spaghetti erbij in de pan.

Roerbak de spaghetti 'n minuutje en giet dan de sojasaus er over.

Verkruimel het bouillonblokje over de spaghetti en voeg de fijngesneden paksoi toe.

Roerbak de Surinaamse bami nog enkele minuten, totdat het bruin gekleurd is.

Snij tot slot de selderijblaadjes fijn en roer ze door de bami.

Serveer de Surinaamse bami heet, optioneel met kipspiesjes

Surinaamse Bami / Surinaamse Bami



Shopping list

350 grams spaghetti
30 ml sunflower oil
1 onion, chopped
2 cloves garlic, crushed
a piece ginger, finely chopped
3 tablespoons dark soy sauce
1 vegetable stock cube
1 mini pak choi, thinly sliced
a few finely chopped celery leaves
wat fijngesneden selderijblaadjes

How to make Surinamese bami

Cook the spaghetti 'al dente', as stated on the packaging.
Rinse the spaghetti under the cold tap after cooking.

Chop the onion, press the garlic and grate the ginger.
Heat the sunflower oil in a wok or frying pan over medium heat and fry the mixture.

Then turn the heat up and add the spaghetti to the pan.
Stir-fry the spaghetti for a minute and then pour the soy sauce over it.
Crumble the stock cube over the spaghetti and add the finely chopped pak choi.

Stir-fry the Surinamese bami for a few more minutes, until it is brown.
Finally, finely chop the celery leaves and stir them into the bami.

Serve the Surinamese bami hot, optionally with chicken skewers