

Giorg'io Bollo di Rabbia

Il vero capo cuoco nudo

La Ricetta del Giorno



Dinsdag 6 mei 2014

Bami met sateh

Ingrediënten voor 4 personen

Bami

1 kilo bami, 1 rode ui, bosuien, 2 tenen knoflook, 100 gram gerookt spek, 125 gram Noorse garnalen (of geweldige gedroogde uit de toko), boemboe Bami Goreng, 2 el ketjap manis, 1 rode peper, 200 gram chinese kool, 125 gram taugé en een bakje shi-take

Marinade sateh

500 gram hamlappen (of varkenshaas als je van droog houdt), zakje Inproba marinademix, 1 teen knoflook

Pindasaus

3 el pindakaas, sjalotje, 1 teen knoflook, 1 tl ketumbar, 1 el laos, 1 el gula djawa of bruine basterdsuiker, 2 el ketjap manis en 200 ml kokosmelk

Bereiding

Koop kant-en-klare bami. Fruit de ui in een wok en voeg na 5 minuten de gehakte knoflook, peper en blokjes spek toe. Na een paar minuten de kool en de shi-take toevoegen en even meebakken. Voeg nu de boemboe toe en fruit even mee. Doe de ketjap erbij en roer goed om. Nu de bami uit de verpakking halen en in de wok goed omscheppen met het mengsel. Op het laatst diagonaal gesneden bosui en taugé toevoegen. De taugé van te voren in de gootsteen door het vergiet met kokend water overgieten (salmonella en E.coli kan in taugé voorkomen en zo voorkom je problemen).

Snijd de hamlappen in blokjes en maak de marinade volgen aanwijzing. Voeg gehakte knoflook toe en laat het vlees minstens een uur marineren. Bak of grill het vlees bruin en gaar.

Fruit gehakte sjalot en knoflook en bestrooi met de specerijen. Laat even de smaken vrijkomen en voeg de suiker en de ketjap toe. Schep de pindakaas er door en schenk de kokosroom erbij. Klaar.

Serveer met komkommer, krupuk, gebakken uitjes en lekkere sambal.

Snel klaar en lekker.