



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Bami Goreng med kylling, nudler og bønnespirer

Nudler

125 g nudler

Æg

1 bæger pasteuriseret æg

Bami Goreng

300 g kyllingeinderfilet

2 stk gulerødder

½ bundt forårsløg

1 pk bønnespirer

Sauce

2 fed hvidløg

1 pose østerssauce

1 pose sojasauce

1 tsk sambal oelek

1 tsk sukker ^b

1 spsk vand ^b

Det skal du selv have

olie ^b

salt ^b

peber ^b

^b basisvare

1. **Nudler:** Kog nudlerne i letsaltet vand i 4-5 min. Dræn dem og skyl dem hurtigt i koldt vand.
2. **Æg:** Varm en wok eller stor pande op med lidt olie. Kom æg på, lad det sætte sig og hak det i mindre stykker med grydeskeen. Kom det over på en tallerken, men gem panden til senere.
3. **Bami Goreng:** Skær kyllingen i mindre stykker. Skræl gulerod og skær den i tynde strimler. Skær forårsløg i tynde skiver og skyl dem godt.
4. **Sauce:** Pil og pres hvidløg i en skål. Bland med østerssauce, soja, sambal oelek, sukker og vand.
5. **Bami Goreng - fortsat:** Varm wokken/panden op igen med lidt olie. Steg kyllingen 3 min. Kom alle grøntsager, æg og nudler på og steg det hele 1-2 min. Tilsæt sauce og rør det godt sammen. Steg videre ca. 2 min. Smag til med salt og peber. Servér med det samme.