

# SNEL SUCCES: SURINAAMSE BAMI

**Land:** Surinaams

**Maaltijd:** Hoofdgerecht

**Porties:** 4 personen

**Bereidingstijd:** 25 minuten

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 400 gram spaghetti
- 400 gram kipdijfilet
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 prei
- 4 cm verse gember
- 3 el ketjap manis
- 1 maggiblokje
- 5 el sojasaus
- 1 tl five spices
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 el sambal
- 1/2 bosje selderij

## WAT GA JE DOEN

Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Snijd de kipfilet in kleine blokjes en wrijf de kipfilet in met de five spices.

Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Snijd de prei in ringetjes en snijd de gember fijn.

Verhit een beetje olie in een wok of hapjespan en fruit hierin de ui, knoflook en gember aan tot de ui begint te glanzen. Voeg dan de kipfilet toe en bak rondom bruin, de binnenkant hoeft nog niet helemaal gaar te zijn. Voeg de prei toe en bak even mee. Voeg de helft van de ketjap en sojasaus, de tomatenpuree en sambal toe en bak zachtjes mee.

Als de spaghetti gaar is, meng je het maggiblokje met de resterende sojasaus en ketjap door de spaghetti. Zorg dat alles goed gemengd is.

Voeg de spaghetti in kleine delen aan de saus toe en roer steeds goed om. Voeg niet alles in een keer toe, dan krijg je een grote klont en verdelen de smaken zich niet goed.

Proef of de bami goed op smaak is, voeg indien nodig nog wat ketjap, peper of zout toe.

Hak de selderij grof en strooi over de bami. Serveer direct. Heerlijk in combinatie met zuurgoed.