

# Hoe maak je bami met kipsate

---

 [fitchefkookboek.wordpress.com/2017/12/25/hoe-maak-je-bami-met-kipsate/](https://fitchefkookboek.wordpress.com/2017/12/25/hoe-maak-je-bami-met-kipsate/)

Bekijk alle berichten van Fitchef

12/25/2017



Foto credits : [www.conimex.nl](http://www.conimex.nl)

## Bami met Kipsate – Zo maak je bami met Kipsate

---

### Welke ingrediënten heb je nodig voor de Bami met kipsate

---

- 350 gram mie
- 4 porties kipsate
- 3 eetlepels zonnebloemolie
- 1 ui, gesnipperd
- 300 gram boerensoepgroenten
- 1 rood pepertje, schoongemaakt en gesnipperd
- 1 zakje Knorr mix voor bami a 46 gram

- 4 scharreleieren (M)

## Hoe bereid je de bami met kipsate :

---

1. Kook de mie volgens de gebruiksaanwijzing.
2. Giet hem in een vergiet af en spoel goed af met koud water.
3. Verwarm de sate volgens de gebruiksaanwijzing.
4. Verhit 2 eetlepels van de olie in een wok of ruime braadpan en fruit de ui met het pepertje al omscheppend op een halfhoog vuur in 5 minuten goudgeel en glazig.
5. Voeg de soepgroenten toe en bak ze 5 minuten mee.
6. Voeg de mix voor bami en 1,5 deciliter water toe en breng alles aan de kook.
7. Laat de saus 3 minuten zachtjes pruttelen.
8. Schep de mie erdoor en warm alles goed door.
9. Verhit de rest van de olie en breek de eieren boven de pan.
10. Bak ze aan beide kanten lichtbruin.
11. Serveer de bami met de sateetjes en de eieren. Lekker met atjar en kroepoek.

Download hier het recept in pdf formaat

### **bami met kipsate**

---



Succes en eet smakelijk





[fitchefkookboek.wordpress.com](http://fitchefkookboek.wordpress.com)