**Bami goreng**

Nodig voor 2 personen:

150 gram eiernoedels

*Voor de saus:*

2 eetlepels ketjap manis

2 theelepels lichte sojasaus

2 theelepels donkere sojasaus

1 eetlepel oestersaus

2 eetlepels ketchup

1 theelepel sambal of sriracha (naar smaak)

2 theelepels sesamolie

*Voor de bami:*

olie

2 eieren, geklopt

3 knoflooktenen, fijn gesnipperd

120 gram kipdijfilet in blokjes

100 gram garnalen (vervangen door spekblokjes???)

2 kopjes gesneden kool (witte of groene)

1 kopje taugé

3 lente uitjes, in stukken van 5 cm gesneden (zowel het witte als groene deel)

Bereiding:

Mix de sauzen in een kom. Bak het ei tot een omelet, haal uit de pan en snij er reepjes van. Kook de noedels volgens de verpakking. Verhit wat olie in een koekenpan op hoog vuur en voeg knoflook en kip toe, bak totdat ze half gaar zijn. Voeg de garnalen toe en bak 1 minuut tot de kip grotendeels gaar is. Voeg de kool en taugé toe, schep 1 minuut om tot ze een beetje geslonken zijn. Voeg de noedels, lente uitjes en saus toe, meng 1 - 2 minuten tot de saus inkookt en de noedels een beetje karamelliseren. Gooi de eireepjes erdoorheen en serveer direct.