**Bami goreng**

Nodig voor 2 personen:

3 eieren

400 gram macaronigroenten

150 gram mie/4 mienestjes (2 p.p.)

2 teentjes knoflook of dessertlepel koffiepasta

1 sjalot

1 rode peper of dessertlepel sambal

2 eetlepels ketjap manis

1 eetlepel sojasaus/ketjap asin

2 theelepels trassi

2 theelepels komijn

1 theelepel gember

1 theelepel ketoembar

peper

Bereiding:

Kluts de eieren, bak ze en zet apart. Kook de mie in een pan met een snuf zout. Snij de ui en knoflook fijn en snij de rode peper in dunne ringen. Doe een beetje olie in een wok en fruit de ui, knoflook en peper even aan. Voeg dan de gember en de trassi toe en bak even kort mee. Voeg dan het groentepakket toe en wok dit tot de groenten gaar zijn. Kruid ondertussen met de komijn, ketoembar, ketjap manis, sojasaus en naar smaak nog een beetje peper, zout en extra ketjap manis. Schep de mie vanuit het kookwater toe aan de groenten en roer door. Voeg als laatste het ei nog toe en warm op.