



Bami met gebakken ei,
paksoi en pinda's

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Dagschotel Sperziebonen satésaus met gehakt
- 600 g Paksoi
- 225 g Mie
- 3 Ei
- 50 ml Kookroom
- 75 g Pinda's
- 1 el Olie, sesam, salade of koken
- 2 el Zonnebloemolie

Instructie

1. Kook de mie gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Klop de eieren los. Verhit de sesamolie in een koekenpan en bak hierin op laag vuur de eieren 4 minuten. Keer de omelet om en bak nog 1 minuut. Laat de omelet uit de pan glijden, laat hem even afkoelen en snijd hem dan in reepjes.
3. Verhit de zonnebloemolie in een grote koekenpan of wok en bak hierin de paksoi op hoog vuur al omscheppend 5 minuten.
4. Rooster de pinda's 2 minuten in een droge koekenpan.
5. Bereid de kruidenmix volgens de aanwijzingen op het pakje. Voeg dit samen met het ei toe aan de pan met de paksoi en verwarm het geheel nog 2 minuten op laag vuur.
6. Bestrooi het gerecht met de pinda's en serveer met de bami. Eet smakelijk.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	82.62 g
Energie	736.39 kcal
vetten	34.21 g
Eiwit	27.45 g

0 Min

3 Porties