

## BAMI



20 minuten



1 persoon

### INGREDIËNTEN

- 1 pakje PowerSlim noodles
- 40-50 g magere varkensvlees, in blokjes gesneden
- 30 g spitskool in dunne reepjes
- 30 g sojascheuten
- 30 g prei in ringen
- 1 el sesamololie
- 1 el Kikkoman sojasaus
- ½ rode peper, zaadlijst verwijderd en in ringen
- 1 tl sambal oelek
- Snufje gemberpoeder
- Snufje kerriepoeder
- Snufje komijnpoeder
- Snufje korianderpoeder

### BEREIDINGSWIJZE

Kook de noodles volgens de aanwijzing op de verpakking. Marineer ondertussen de varkensreepjes in de sojasaus en sesamololie. Verhit een wok en bak de varkensreepjes met kruiden circa 2 minuten. Voeg de kool, prei en peper toe en bak nog 3 minuten op hoog vuur. Voeg de noodles toe en bak 2 minuten mee. Tot slot de sojascheuten toevoegen. Naar smaak sambal toevoegen.

*Tip: voeg op het laatst 50 g garnalen of omeletreepjes van 1 ei toe aan de bami in plaats van de varkensblokjes.*

286	30,5 g	10,6 g
Kcal	Eiwitten	Koolhydraten
12,5 g	5,0 g	
Vetten	Vezels	

