



## Bami goreng

Gemalen (IDDSI 5)

Ingrediënten	Hoeveelheid
--------------	-------------

Bami goreng	300 gram
-------------	----------

---

Groente Bouillon of thee	130 ml
--------------------------	--------

---

### Bereidingswijze in het kort

Formaat kom	klein
-------------	-------

---

Stand machine	2
---------------	---

---

Draaischema	30/30 sec.
-------------	------------

---

### Bereidingswijze

- Warm de bami goreng op (zorg ervoor dat het goed warm is want tijdens het malen koelt alles snel af) en doe hem in de kom.
- Laat de machine **met bouillon of thee** 30 seconden draaien op stand 2 zodat de bami goreng in kleine stukjes gehakt wordt.
- Duw met de spatel de omhoog gevlogen stukjes naar beneden, en laat de machine dan weer 30 seconden draaien op stand 2.

### Let op!

Door het zetmeel in de mie gaat de gemalen voeding nog binden als je het laat staan zal het dikker worden. Dit gebeurt vrij snel. Serveer de bami goreng daarom direct na het malen om de juiste dikte te behouden.