

G'woon Bak BAM!

Cars en Luuk



60 minuten



Rotterdam



969 Kcal



wokpan

Ingredienten (4p)



800 gr. kippendij



1200 gr. roerbak groentemix



mie, niet volkoren



bami goreng boemboe speciaal



gebakken uitjes

Zo stelt de techneut het samen

1. Snijd de kippendij in blokjes.
2. Verwarm de oven voor.
3. Bak de kip in bakboter.
4. Luister goed naar de gado-gado verpakking voor de hoeveelheid water, ook al is 't tegen je instinct.
5. Doe een beetje ketjap op gevoel bij de kip. Een beetje van jezelf en een beetje van ketjap.
6. Voeg de boemboe speciaal kruiden toe aan de kip en meng goed.
7. Voeg de groente toe aan de kip en roer goed.
8. Breng water aan de kook en kook de mie volgens verpakking.
9. Breng een klein pannetje water voor de saus aan de kook.
10. Voeg boemboe gado gado goed toe en blijf roeren. Hij wordt vanzelf dikker.
11. Als de saus mooi begint te borrelen mag ie op een laag pitje.
12. Smijt een sliert mie tegen de muur. Blijft ie hangen?
-Ja?: alles uit.
-Nee?: eem wachten.
13. Doe de mie en kip/groente in 1 pan en meng.
14. Als de saus de structuur van jongveemest heeft is ie goed.

Dit zegt Louis:

Heb je zin in Boemboe-achtig eten, maar ben je geen panda? Luuk en Cars got your back. Sommige kooktechnieken lijken ze geleerd te hebben van de primaten, maar dat mag de smaak niet drukken. Heb ie mien mie ook zien? Hij plakt aan de muur.

