

Surinaamse Bami



Hoofdgerecht

Bami

Land: Suriname

Vorbereiding: 30 minuten **Bereiding** 15 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 50 gram gedroogde garnalen
- 500 gram spaghetti
- 4 plakjes laos van 1 cm
- 5 el zonnebloemolie
- 300 gram nasivlees of kipblokjes
- 4 teentjes knoflook uitgeperst of 4 tl knoflookpasta
- 1 ui gesnipperd
- 1 tl trassi
- 1 mespunt kentjoer (Surinaams kruid)
- 4 el ketjap manis
- 2 el sojasaus

- 2 bouillonblokjes
- 100 gram gesneden prei
- 1 bosje of doosje bladselderij
- zout en peper
- 1 druppel gele voedingskleurstof (JO-LA) Toko
- 2 eieren
- 2 tl sambal

Bereidingswijze

1. Leg de gedroogde garnalen in ruim lauwwarm water en laat 30 minuten weken.
2. Breng ruim water aan de kook met zout, en de plakjes laos en enkele druppels olie. Als het water kookt de spaghetti toevoegen en omscheppen. Zodra de spaghetti gaar is (na 9 minuten) het water afgieten en in een vergiet doen en onder de koude kraan houden zodat de spaghetti volkomen koud wordt. De laos verwijderen.
3. 4 el olie in de wok doen en bak het vlees aan, dan de gesnipperde ui en knoflook, kentjoer en de trassi erbij doen, flink omscheppen en 1 minuut aanbakken. Als alles al wat doorbakken is, geweekte garnalen, de verkruimelde bouillonblokjes, prei, ketjap en sojasaus toevoegen en goed vermengen en dan de spaghetti erbij doen. Goed omscheppen. Eventueel meer bouillonblokjes, ketjap of sojasaus, zout en peper naar smaak toevoegen.
4. De selderij in hele fijne stukjes snijden en de helft over de bami strooien. Het geheel nog even laten bakken.
5. Verhit ondertussen in een koekenpan met anti-baklaag 1 el olie. Klop de eieren los met de andere helft van de selderij, 1 el water, mespuntje zout, kleurstof en sambal los en bak die omelet. Rol op en snijdt hem in dunne reepjes en strooi over de bami.

Tenslotte

Als wij het over bami hebben bedoelen we over het algemeen de brede slierten die vaak in een 'nestje' verkocht worden voor de Chinese of Indische recepten. Prima Bami, geen kritiek! De Surinaamse Bami wordt vaak gemaakt met gewone, goedkope spaghetti. Hier in Nederland kun je bij toko's, Islamitische winkels en soms ook bij de supermarkt (hangt een beetje af in welk deel van Nederland je woont) diverse mixen van het merk Faja Lobi kopen. Je hebt er voor 4 personen maar 6 eetlepels voor nodig. In principe kun je heel veel soorten groenten erin gebruiken. Verder heb je vlees nodig, ik prefereer kipfilet, eieren, olie en een bosje selderij. Laatstgenoemde kun je ook heel goed bij een islamitische slagerij/ kruidenier kopen, dat is voordeliger dan een paar 'zielige' takjes voor veel geld bij de supermarkt. Als je in de grote steden woont is er vast een Surinaamse toko. Daar kun je de echte Surinaamse selderij kopen. Die is grover en heeft een uitgesproken eigen smaak. Bovenstaand recept is de uitgebreide versie. Ga je voor gemakkelijk, gebruik dan de Faja Lobi mix. Volg gewoon de gebruiksaanwijzing op de pot. Eet met komkommer en bv. Moksie Metie.