

Surinaamse bami

Surinaamse bami is wellicht een van de makkelijkste Surinaamse gerechten om te maken. Van oorsprong is het geen echt Surinaams gerecht, maar is het ontstaan door de Javaanse emigranten.

Bereidingstijden: Totaal: 30 minuten; Voorbereiding: 10 minuten; Kooktijd: 20 minuten

Hulpmiddelen: grote pan, wok

Ingrediënten 2 personen

2 stuks	maggiblokje
250 gram	spaghetti
1½ eetlepel	zonnebloemolie
2½ eetlepel	zoute ketjap (asin)
1½ eetlepel	zoete ketjap (manis)
1 stuks	ui
2 tenen	knoflook
¼ theelepel	zwarte peper
¼ theelepel	5 spices poeder
2 centimeter	gember
1 scheutje	water
150 gram	kip
1 theelepel	tomatenpuree
4 takjes	selderij blaadjes

Vorbereiding

1. Snijd de ui en de knoflook fijn.
2. Gember schillen en fijn snijden
3. Selderij blaadjes van de stengels halen en grof snijden.
4. Kip in blokjes snijden.

Bereidingswijze

1. Breng water aan de kook en voeg 1 **maggiblokje** toe.
2. Kook de **spaghetti** beetgaar.
3. Giet de spaghetti af en doe terug in de pan.
4. Meng een ½ eetlepel **zonnebloemolie**, ½ eetlepel **zoute ketjap** en een ½ eetlepel **zoete ketjap** door de spaghetti. Goed roeren zodat elk spaghetti sliertje goed bedekt is.
5. Verwarm de wok met 1 eetlepel **zonnebloemolie**.
6. Fruit de **ui** en de **knoflook** gedurende 1 minuut.
7. Voeg 1 **maggiblokje**, **zwarte peper**, **5 spices poeder**, **gember** en een scheutje **water** toe.
8. Bak al omroerend ongeveer twee minuten.
9. Schep de stukjes **kip** erbij en bak op middelhoog vuur totdat de kip aan de buitenkant een bruin laagje heeft en van binnen gaar is.
10. Bak de **tomatenpuree** even mee.
11. Zet het vuur laag en meng er 2 eetlepels **zoute ketjap** en 1 eetlepel **zoete ketjap** door.
12. Voeg de spaghetti toe en meng alles goed door elkaar (met twee lepels).

13. Warm even door en controleer of de smaak goed is. Eventueel nog wat zoute en/of zoute ketjap toevoegen.
14. Haal van het vuur en schep de **selderij** erdoor.

Extra informatie

- Het snijden van de ingrediënten kan ook tijdens het koken van de spaghetti gedaan worden.
- De zoute ketjap asin kan wel eens moeilijk te vinden zijn. Een andere zoute ketjap voldoet ook. Op de labels staat soms ook wel pikante sojasaus. Lees het label goed of dit inderdaad de zoute variant is. Een voorbeeld is Yellow label Black soy no.1 (in een wit tonnetje) die bij Albert Heijn en de toko's wordt verkocht.

Bron van het originele recept: [Franceska kookt- Surinaamse bami](#)

Bereid: Ja, af en toe.