



Bami Goreng

Aineet: (4:lle)
250 g possua tai broilerin rintafilettä
250 g noodeleita
2 pussia GO-TAN Bami Goreng -tahnaa
3 rkl öljyä
1 purjo
250 g kasviksia (kaali ja porkkana)
1 kananmuna / henkilö

Valmistus: 1. Valmista noodelit pussin ohjeen mukaisesti.
2. Leikkaa liha pieniksi kuutioiksi, viipaloi purjo ja leikkaa kasvikset pieniksi paloiksi.
3. Kuumenna öljy ja ruskista liha.
4. Lisää purjo sekä kasvikset ja paista.
5. Lisää maustetahna ja paista sekoittaen noin 3 minuuttia.
6. Lisää keitetty noodeli ja sekoita.
7. Mausta Ketjap Manis makealla soijakastikkeella ja Sambal Oelek chilikastikkeella.
8. Paista kananmunat erikseen.