

# Bami goreng met tagliatelle (simpel recept)

## Ingrediënten (voor 2 personen)

- 200–250 g tagliatelle
  - 1 kipfilet (of vegetarisch alternatief)
  - 1 ei
  - 2 teentjes knoflook
  - 1 kleine ui
  - 1/2 paprika
  - Handje prei of wortelreepjes
  - 2–3 el ketjap manis
  - 1 el sojasaus
  - 1 tl sambal (naar smaak)
  - Zout & peper
  - Olie om in te bakken
- 

## Bereiding

### 1. Kook de pasta

- Kook de tagliatelle volgens de verpakking
- Giet af en spoel kort met koud water (dan plakt het minder)

### 2. Snijden & voorbereiden

- Snijd kip in kleine stukjes
- Snipper ui en knoflook
- Snijd groenten in dunne reepjes

### 3. Bak de kip

- Verhit olie in een wok of grote pan
- Bak kip gaar en licht goudbruin
- Haal eventueel even uit de pan

### 4. Roerbak de basis

- Fruit ui en knoflook
- Voeg groenten toe en bak 2–3 minuten

### 5. Ei erbij

- Schuif alles opzij
- Breek het ei in de pan en roer tot roerei

### 6. Alles samen

- Voeg kip (weer) toe
- Doe de tagliatelle erbij
- Meng met ketjap, sojasaus en sambal

## 7. Afmaken

- Goed omscheppen op hoog vuur
  - Proef en voeg zout/peper toe
- 

### **Tips (maakt het écht beter)**

- Laat de pasta een beetje droog worden → wikt beter
  - Voeg eventueel taugé of lente-ui toe op het eind
  - Beetje citroensap of limoen = frisse twist
  - Gebakken uitjes eroverheen = 🍷
- 

Als je wilt, kan ik ook een **snellere 15-minuten versie** of een **vegetarische/vegan variant** voor je maken.