



Ingredienten (voor 4 personen)

- 400 gram Eiermie
- 1 teentje knoflook
- 1 rood pepertje
- 250 gram kastanje champignons
- 1 prei
- 1 zakje mix voor Bami
- 1 eetlepel olijfolie
- 250 gram gepelde jumbo garnalen
- 200 gram Taugé

Bereiden

Kook de Mie volgens de aanwijzing op de verpakking, giet ze af en laat ze in een vergiet afkoelen. Pel en snipper de knoflook. Maak het pepertje schoon, verwijder de zaadlijsten en snijd het in ringetjes. Maak de champignons schoon en snijd ze elk in vieren. maak de prei schoon en snijd hem in dunne ringen. Wel de mix volgens de aanwijzing op de verpakking Verhit de olie en fruit de knoflook met het pepertje al omscheppend. Voeg de champignons toe en bak ze al omscheppend nog 2 minuten mee. Voeg de geweldige mix toe en laat alles op een laag vuur 5 minuten smoren. Schep de Mie met de garnalen door het mengsel en schep vervolgens als laatste de prei en taugé erdoor.

Warm alles goed door
Lekker met atjar en kroepoek