

Bamisoep

Nodig voor 4 personen:

- 1 liter runderbouillon
- 300 gr. mie
- 250 gr. in blokjes gesneden doorregen varkensvlees
- 1 prei
- 1 ui
- 1 zakje bamikruiden
- sojasaus en sambal

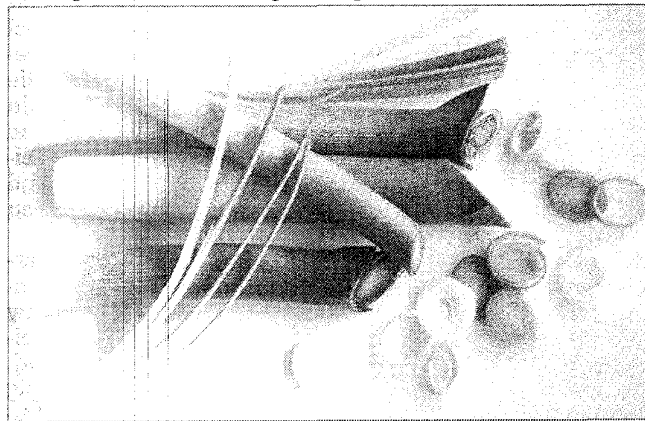
De
Smaak
Wilbrink



Binnenkort maar eens Lonny vragen of hij wil helpen wat eenvoudige Indische gerechten voor ons samen te stellen. Die man schrijft het ene na het andere nog mooiere kookboek over de fabelachtige Indische keuken. Zijn meesterwerk is natuurlijk 'De Authentieke Indische Keuken', ook nog eens heel mooi uitgegeven door Fontaine Uitgevers. Maar al die kruiden hè, is zo lastig kopen, toch? Weet je wat, we maken er ergens van de zomer gewoon een

Indische week van. Voor nu hoop ik eigenlijk dat hij de krant vandaag niet leest want anders gaat hij me zeker beknoeren. Dat is toch geen Indisch eten, bamisoep. En zeker niet op deze manier. Goed, noem het een Hollandse variant en dan ook nog voor luie mensen. Dat zakje bamikruiden zal hem helemaal een gruwel zijn, maar om heel eerlijk te zijn, ik vind het zo, zo verschrikkelijk lekker. Kook de mie net, maar dan ook maar net gaar. Afspelen

met koud water, drupje olie er over en even weg zetten. Snij het vlees in kleine stukjes en zet in een grote pan aan in de olie met de knoflook en de ui. Voeg een liter bouillon toe. En laat een uurtje zachtjes koken. Doe er na een half uur het zakje bamikruiden bij. Later de preiringetjes nog tien minuten meekoken. Doe de mie erbij, laat op temperatuur komen en maak op smaak met wat sojasaus en sambal. Lekker voor ieder uur van de dag.



• FOTO: CORBIS

Meer recepten op www.eteningenieten.nl

