

Indokip

Aantal Personen	30	4
Hoeveelheid		
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• 30 kippendijen• 2,5 kg pak Chinese eiermie• 3 kg Chinese roerbakgroenten• bamboescheuten• 350 gr cacaoboter• 4 st boemboe mix Bami• 4 st Boemboe Kip• 2 kg verse sperciebonen• Sambal• Ketjap	<ul style="list-style-type: none">• 4 st• ½ pakl• 400 gr st• 1 blik• 50 gr• ½• ½• 300 gr

Bereiding

Ruim van tevoren starten (s ochtends)

kippenstukken aanbraden met de pasta en dan in een grote pan onder water zetten en cacaoboter en bamboe toevoegen.

s avonds eiermie koken volgens aanwijzing op de verpakking en aan de kant zetten.

sperzieboontjes doppen en de kook er over laten gaan.

roerbakgroenten bakken in de Bami boemboe.

sperziebonen licht opbakken in een koekenpan met ketjap en een beetje sambal.

Serveren

in een bakpan een hoeveelheid mie en roerbak samenvoegen, warm maken en daarna wat boontjes ernaast en een kipstuk er boven op, beetje saus.