

## Chinese roerbakshotel met varkensreepjes

Benodigdheden voor 4 personen:

- bamipakket (500 gr)
- 1 teentje knoflook
- 4 el oosterse roerbakolie
- 400 gr varkensreepjes
- zwarte bonen roerbaksaus (Amoy wok express)
- 300 gr eiermie
- 1 el donkere sojasaus
- 40 gr pinda's
- aluminiumfolie

Bereiding:

- rode peper (uit bamipakket) schoonmaken, zaadjes verwijderen en fijnsnijden
- tomaat (uit bamipakket) in blokjes snijden
- 3 el olie verhitten in wok
- knoflook pellen, uitpersen en met peper ca. 1 min. op hoogste stand bakken
- varkensreepjes toevoegen en ca. 2 min. meebakken
- vlees uit wok scheppen en warmouden onder de folie
- rest van olie in wok verhitten
- rest van bamipakket ca. 2 min. roerbakken
- roerbaksaus toevoegen en 2 à 3 min. roerbakken
- eiermie uit elkaar trekken en ca. 2 min. meebakken
- vlees toevoegen zodra mie warm is
- nog even doorverwarmen en op smaak brengen met sojasaus
- garneren met tomaat en pinda's