

# Chinese Tjauw-Min Bami Recept

---

 [aidasmore.nl/recipe-items/tjauw-min-bami-recept](https://aidasmore.nl/recipe-items/tjauw-min-bami-recept)

Dit gerecht is een bekend Surinaams, Chinees gerecht. Het is een gerecht dat origineel afkomstig is van de Surinaams & Chinese Cultuur. Als Javaanse heeft het mij een tijdje gekost om de juist combinatie van ingrediënten en sausen te combineren. In dit gerecht heb ik de [Fa Chong](#) worstjes en gele Surinaamse maggi blokjes gebruikt. Deze zijn alleen bij de toko verkrijgbaar.

Ook belangrijk is de soja saus. In dit gerecht gebruikt ik de blauwe Soya Sauce en als finishing touch heb ik druppels sesam olie toegevoegd. Wat ook belangrijk is in de chinese keuken is Vetsin of Adjinamoto. Hier heb ik ook een klein beetje van dit spul toegevoegd in mijn Tjauwmin recept.

Tip: Heerlijk met [Geroosterde Buikspek](#), voor het recept [klik hier](#)

0:00



Aida Smore 12.2K subscribers

---

## Ingredients

---

- **Wat heb je nodig:**
- 1 pak Tjauwmin Bami
- 1 pak Choi Sam
- 1 pak Fa Chong
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 maggi blokjes
- 6 eetlepels Soja Saus
- 1 theelepel suiker
- 1 theelepel adjinamoto
- Snufje zout
- Witte peper

- Druppels Sesam olie
- 6 eetlepels Zonnebloem olie

## Instructions

---

1. **Wat moet je doen**
2. Breng 3 liter water aan de kook. Kook de bami beet gaar in 8 minuten. Giet af en spoel af in koud water. Laat het afkoelen.
3. Snijd de uien en knoflook in fijne stukjes. Verwijder het vel van de [Fa Chong](#). Snijd ze in kleine stukjes
4. Voeg 6 eetlepels zonnebloem olie in een wok. Kluts 2 eieren en roerbak in de hete olie.
5. Bak de Fa Chong krap 1 minuut. Leg de eieren en Fa chong apart. Fruit nu de uien goudbruin.
6. Voeg vervolgens de knoflook toe. Fruiten ongeveer +/- 1 minuut.
7. Voeg nu de Choi Sam stengels. Roerbak 1 minuut op hoog vuur. Voeg daarna de Choi Sam bladeren.
8. Op smaak brengen met 1 maggi blokje. Voeg nu de bami, eieren en Fa Chong toe. Schep het geheel goed om. Blijf gedurende 5 minuten omscheppen op hoog vuur.
9. Voeg nu 6 el Sojasaus en op smaak brengen met adjinamoto, maggi blokje, snufje zout, witte peper. Roerbak op hoog vuur gedurende 7 minuten. Blijf goed omscheppen. Zet nu het vuur op middelhoog vuur.
10. Voeg als laatste wat druppels sesam olie. Roerbak het geheel nog eens 3 minuten.
11. **Serveer Tip> Serveer met geroosterd buikspek of Moksi Metie. Eet smakelijk!**

- **Servings : 4 Personen**
- **Ready in : 30 Minutes**
- **Course : [Hoofdgerecht](#)**
- **Recipe Type : [Dinner](#)**
- **Ingredient : [Fa Chong](#), [Sesam Olie](#), [Soja Saus](#)**