



witte kool

uien

prei

winterwortel

## Bami met wintergroenten

Dit gerecht bewijst dat je heel goed van het seizoen en lokaal kan eten en toch een lekker buitenlands gerecht op tafel kan zetten. Het snijden is wel wat werk. Maar echt veel lekkerder dan zo'n kant en klaar zakje. Een witte kool is genoeg om meerder keren van te eten. Je bewaart de kool het beste in de koelkast zonder te verpakken. Het bruine snijd je de volgende keer af.

Hoofdgerecht



8 personen



40 minuten

### Ingrediënten

2 uien  
theelepel olie of boter  
1 eetlepel kerriepoeder  
1 teentje knoflook  
2 winterwortels  
1 prei  
1/4 witte kool  
500 gram poulet saté  
500 gram bami  
ketjap naar smaak  
eventueel kroepoek

### Werkwijze

1. Kook de bami volgens de werkwijze op de verpakking. Giet af en laat uitlekken.
2. Was, schil en snijd ondertussen de groentes.
3. Bak ondertussen de poulet saté in een grote pan tot alle kanten goudbruin gekleurd zijn. Als de pan niet groot genoeg is, bak dan in twee porties. Haal
4. Snijd alle groente klein.
5. Fruit de uien in de olie of boter tot ze zacht zijn. Voeg de kerriepoeder toe en een uitgeperst teentje knoflook en laat het gaar worden.
6. Voeg daarna de rest van de groente toe. Bak op hoog vuur. Voeg 1 kopje water toe om de groente gaar te stomen.
7. Hussel het vlees erdoor en de bami. Breng op smaak met ketjap.
8. Klaar! Heb je wat over? De dag erna is het nog lekkerder.



Bergerhof  
Boerderijwinkel