

Benodigdheden

200 g bimi
olijfolie
1 grote teen knoflook
2 el venkelzaad
1 el chilivlokken

Tijd

10 minuten

BIMI

Bimi met venkelzaad

Aan de slag

Stap 1: Halveer de bimi en snijd de knoflook in dunne plakjes.

Stap 2: Kook de bimi in 4 minuten beetgaar. Draai het vuur uit, maar giet nog niet af.

Stap 3: Verhit een scheut olijfolie in een grote koekenpan. Fruit de knoflook, venkelzaad en chilivlokken tot ze beginnen te geuren.

Stap 4: Voeg de bimi rechtstreeks met behulp van een tang toe aan de koekenpan en bak nog 5 minuten mee op middelhoog vuur.



Bron: 24kitchen