


Nasi Goreng



Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 300 gram rijst
- 400 gram nasi bami vlees of kipfilet
- 2 uien
- 3 teentjes knoflook
- 1 prei
- 1 wortel
- 1 cm verse gember (djahé)
- 1/2 rode peper
- 1 theelepel sambal of Harissa (naar smaak meer, kan)
- 3 eetlepels sojasaus
- 2 eetlepels ketjap
- 2 eetlepels oestersaus
- 1 theelepel komijn
- 1 theelepel kurkuma
- 1/2 theelepel laos (galanga-wortel)
- 1/2 theelepel ketoembar (gedroogde koriander)

 Bereiden in: wokpan, pan voor rijst

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 25 min.

- Calorieën: 320kcal | Koolhydraten: 70g | Eiwit: 7g | Vet: 1g | Verzadigd vet: 1g | Vezels: 3g

Wist u dit

Ja er is verschil tussen Ketjap en Sojasaus! Het zijn beide sauzen gemaakt van Soja. Ketjap is een dikkere zoete saus die veel in de Indonesische keuken wordt gebruikt. De Japanse Sojasaus is dun en zout van smaak. Deze saus wordt vaak gebruikt bij Sushi.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/images/new/logo-samen-eeen-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Nasi Goreng



Bereiding

- 1 Rijst alvast koken, doe dit in water met een bouillonblokje. Doe dit het liefst al ruim van tevoren, zodat de rijst goed kan drogen.
- 2 Schil de ui en snij in stukjes. Snij de prei in kleine ringen. De wortel in fijne reepjes snijden. Snij de rode peper fijn.
Maak de knoflook schoon en schil de gember.
- 3 In een hete koekenpan met de verwarmde olie uitje fruiten. Voeg de rode peper toe en pers de knoflook en gember hierbij uit. Bak tot de ui glazig ziet en voeg dan de wortel en prei toe. Bak zo'n 5 minuten.
- 4 Voeg dan de sambal of Harissa, komijn, kurkuma, laos en ketoembar toe. Schep alle smaken goed door elkaar.
- 5 Doe de rijst voor de nasi goreng in de pan met groenten, schep goed door en zet het vuur hoog.
- 6 Voeg de sojasaus, ketjap en oestersaus toe. Bak de rijst zo'n 5 minuten mee tot deze goed warm is.
- 7 Voeg eventueel naar smaak nog wat extra sambal (Harissa), ketjap of oestersaus toe.

Serveren

Serveer de nasi goreng met salade ui, gebakken uitjes en natuurlijk een spiegelei!

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten