



Nasi voor twee

Recept voor 2 personen

Ingrediënten

- ✗ Sambal oelek
- ✗ 2 el ketjap asin
- ✗ 1 teen knoflook
- ✗ 1 el nasi kruiden
- ✗ 200 ml basmati rijst
- ✗ 160 gr vegakip of kipdijblokjes
- ✗ 100 gr hamreepjes
- ✗ 2 uien
- ✗ Zakje peen julienne (150 gr)
- ✗ Zakje fijngesneden prei (200 gr)
- ✗ Spiegelei / omelet*
- ✗ Gebakken uitjes*
- ✗ Kroepoek*
- ✗ Zilveruitjes*

Bereiding

1. Hak de knoflook fijn
2. Mix een kleine eetlepel sambal, één eetlepel ketjap asin, de nasi kruiden en de knoflook tot een marinade
3. Voeg de (vega) kip toe aan de marinade
4. Breng water met zout aan de kook en bereid de rijst volgens de verpakking
5. Snipper de uien
6. Verhit olie in een braadpan en bak de uien glazig en licht bruin
7. Voeg de kip toe aan de braadpan en bak in een paar minuten gaar
8. Voeg de hamreepjes, groente en één eetlepel ketjap asin toe en bak mee
9. Voeg de rijst toe en bak het gerecht nog zo'n 10 minuten
10. Bak ondertussen een spiegelei of omelet
11. Serveer de nasi met de optionele garneringen (*) in een kommetje

Voorraadge nasi kruiden

Mix alle kruiden en bewaar in een afgesloten glazen pot

- ✗ 2 el zout
- ✗ 4 el fijne suiker
- ✗ 1 el gemalen koriander (ketoembar)
- ✗ 1 el gemalen laos
- ✗ 1 el gemalen kurkuma (koenjit)
- ✗ 6 el gemalen gemberwortel (djahé)