



Pittige Nasi Goreng

Recept voor 4 tot 6 personen

Ingrediënten

MARINADE

- ✗ 1½ el sambal oelek
- ✗ 2 el ketjap asin
- ✗ 3 tenen knoflook
- ✗ 2 el nasi kruiden

NASI GORENG

- ✗ 350 gr kipdijfilet
- ✗ 350 gr basmati rijst
- ✗ 2 el zonnebloemolie
- ✗ 200 gr spekreepjes
- ✗ 4 uien
- ✗ 2 el ketjap asin
- ✗ 2 preien
- ✗ 1 grote winterwortel

OPTIONELE GARNERINGEN

- ✗ plakken ham
- ✗ omelet / spiegelei
- ✗ zilveruitjes
- ✗ gebakken uitjes
- ✗ saté saus
- ✗ atjar tampoer
- ✗ kroepoek
- ✗ sambal oelek

Bereiding

1. Snij de knoflook fijn
2. Mix de ingrediënten voor de marinade
3. Snij de kip in reepjes en voeg toe aan de marinade
4. Zet de kip met marinade in de koelkast en laat minimaal 1 uur marineren
5. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking
6. Snipper de ui en snij de prei in ringen
7. Maak de winterwortel schoon en snij in flinterdunne plakjes of kleine blokjes

8. Verhit de olie in een braadpan en bak daarin de kip
9. Bak in een droge koekenpan de spekreepje uit en voeg daarna toe aan de kip
10. Bak de ui glazig in het uitgebakken spekvet
11. Voeg de ui toe aan de kip
12. Voeg 2 eetlepels ketjap asin toe
13. Voeg de wortel & prei toe en bak 5 minuten mee
14. Voeg de gekookte rijst toe, mix alles goed door elkaar
15. Bak het gerecht nog 10 minuten en schep alles regelmatig om
16. Bereid ondertussen de optionele garneringen

Voorraadje 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 kukurma (koenjit)
- ✗ 6 el gemalen gemberwortel (djahé)