



Uit oma's keuken

Oma's Indische nasi

2 PERSONEN



25 minuten + 8 uur

DIT HEB JE NODIG

-  1 el olijfolie
-  125 g plakken gerookte ontbijtspek
-  75 g ui
-  250 g kipfilet
-  125 g prei
-  5 tl sambal oelek
-  ½ tl ve-tsin poeder
-  ½ bouillon blokje
-  500 g witte rijst
-  30 g ketchup
-  15 g ketjap manis
-  50 g gebakken uitjes
-  2 omeletten
-  125 g pre



ZO MAAK JE HET

1. Zorg dat de rijst goed is afgekoeld, bij voorkeur van de vorige dag of 's ochtends bereid om 's avonds te gebruiken voor de nasi.
2. Verhit olie in de wok op hoog vuur en bak ontbijtspek uit in de olie.
3. Voeg vervolgens de ui toe en fruit mee tot het iets meer is dan glazig.
4. Voeg het vlees toe en bak het gaar.
5. Let op dat het niet te droog wordt.
6. Voeg de prei toe, samen met de sambal en vit-sin.
7. Voeg eventueel meer sambal toe naar smaak.
8. Voeg het bouillonblokje toe en laat het oplossen in het vocht van de wok.
9. Voeg daarna de rijst toe en bak het goed mee met de rest van de ingrediënten.
10. Voeg niet te veel ketchup toe om te voorkomen dat de nasi te nat wordt.
11. Serveer de nasi op de borden en strooi gefruite uitjes, omelet en flinterdunne preiringetjes eroverheen.
12. Voeg eventueel nog wat zoete ketjap toe naar smaak.

Selamat makan

BRON: [jumbo.nl](https://www.jumbo.nl)