



Nasi goreng net als bij de Chinees

Geen nasi zonder trassi! Trassi is een smaakmaker uit de Indonesische keuken. Het is gefermenteerde garnalenpasta, maar tegenwoordig heb je ook vegetarische trassi. Je kunt het weglaten als je wel graag vegetarische nasi goreng wilt eten, voeg dan extra kruiden toe of ga voor de vegetarische trassi als je het gerecht vega wilt maken.

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍴 400 g nasi of wokgroenten
- 🍴 150 gram rijst
- 🍴 2 eieren
- 🍴 2 teentjes knoflook
- 🍴 1 ui
- 🍴 1 rode peper
- 🍴 3 el ketjap manis
- 🍴 1 el sojasaus
- 🍴 ½ el trassi
- 🍴 2 tl komijn
- 🍴 2 tl ketoembar (gemalen koriander)
- 🍴 1 tl kurkuma
- 🍴 1 tl gember (geraspt)

lekker met

- 🍴 gebakken uitjes
- 🍴 atjar
- 🍴 kipsaté
- 🍴 satésaus
- 🍴 nootjes
- 🍴 kroepoek (cassave)

MATERIAAL: wok

ZO MAAK JE HET

1. Kook de rijst zoals aangegeven is op de verpakking.
2. Snipper het uitje, snij de knoflook fijn en snij de rode peper in dunne ringetjes.
3. Verwijder eventueel de zaadlijsten van de rode peper zodat het iets minder pittig wordt.
4. Doe een beetje olie in een wok en fruit de ui, knoflook en peper even aan.
5. Voeg dan de geraspte gember en de trassi toe.
6. Bak dit even kort mee.
7. Doe het groentepakket erbij en wok dit tot de groenten gaar zijn.
8. Kruid de groenten ondertussen met komijn, ketoembar, kurkuma, ketjap manis en sojasaus.
9. Voeg de rijst toe, bak dit mee en breng alles verder op smaak met peper, zout en naar smaak nog een beetje extra ketjap manis.
10. Bak ondertussen 2 eieren en verdeel er naar smaak een beetje peper en zout over.
11. Verdeel de nasi over 2 kommen, leg het ei erop en eet smakelijk!

BRON: eefkooktzo.nl

