



Gebakken duizend-dingen-rijst - Nasi goreng ayam

Nasi is 'gewoon' rijst. Nasi goreng is gebakken rijst. De basis van het gerecht is gekookte rijst. Die bak je op in de wok met ingrediënten die je toevallig nog in je koelkast hebt liggen. Want nasi goreng is echt een gerecht voor restjes. De

varianties die je kunt bedenken zijn eindeloos. Als veggie gebruik je vooral groenten, maar je kunt ook een heerlijke nasi goreng maken met daging, unggas en atau udang oftewel vlees, gevogelte of garnalen. Alles kan, wat er in gaat bepaal jij. Onderstaand recept is met kip en spekblokjes, van Tante Kokkie.

2 personen

⌚ 30 + 10 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 150 g rijst
- 🍴 4 el olie
- 🍴 200 g kipfilet
- 🍴 100 g gerookte spekblokjes
- 🍴 1½ ui
- 🍴 3 teentjes knoflook
- 🍴 2 bosuitjes
- 🍴 ¾ rode lombok, gebruik meer als je van pittig houdt
- 🍴 ¾ tl trassi
- 🍴 ¾ el ketjap manis
- 🍴 zout naar smaak

voor erbij

- 🍴 gebakken ei
- 🍴 pindasaus
- 🍴 atjar
- 🍴 kroepoek of emping

Materiaal: vijzel (tjobek) of keukenmachine

Zo maak je het:

1. Rijst koken en laten afkoelen, de rijst leent zich het best voor nasi goreng als het goed droog is.
2. Nog beter is een kliekje rijst gebruiken van de vorige dag.
3. Snijd de kipfilet in kleine blokjes.
4. Snipper de uien en snij fijn.
5. Snijd de knoflook fijn.
6. Snijd de bosuitjes in kleine ringen.
7. Snijd rode peper in kleine ringen.
8. Maak de uien, de knoflook en de rode peper fijn met een tjobek (vijzel) of keukenmachine.
9. Verhit de olie en voeg de fijn gemaakte uien, knoflook en rode peper toe.
10. Als het geheel glazig is voeg je de spekblokjes en de kipfilet toe totdat het lichtbruin is.
11. Bak de trassi mee met het geheel.
12. Als het vocht verdampt is voeg dan de bosuitjes toe.
13. Meng de gekookte rijst door het geheel.
14. Niet alle rijst tegelijk maar beetje bij beetje en blijven husselen.
15. Voeg zout naar smaak toe en ketjap.
16. Hussel alles door elkaar totdat de ketjap door het geheel is vermengd.
17. Zorg dat er geen klonten rijst meer zijn.

TIP: Nasi goreng is het lekkerst met een gebakken ei, pindasaus, atjar en wat kroepoek of emping.

BRON: [AI](#)



Selamat makan