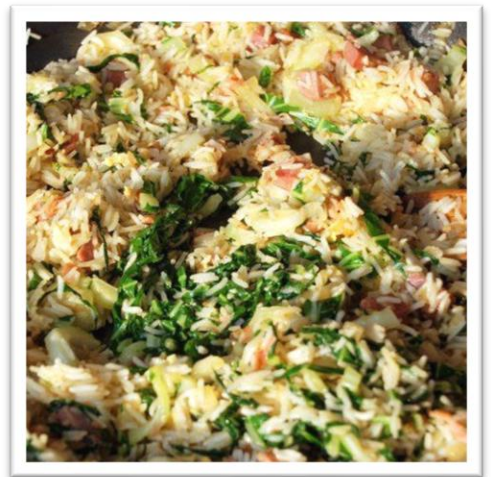




Gebakken rijst met paksoi - Nasi goreng dengan pakcoy

Nasi goreng is de Indonesische vertaling van gebakken rijst. Om rijst goed te kunnen bakken is het belangrijk dat je ruim van tevoren gekookte en afgekoelde rijst gebruikt. Dit kun je makkelijk al een dag van tevoren doen. Zo staat dit gerecht op de dag zelf binnen 30 minuten op tafel!



2 personen

⌚ 30 minuten + rijst koken

Dit heb je nodig:

- 🍴 1 grote koffiemok ongekookte basmatirijst
- 🍴 ½ tl trassi, verkruimeld
- 🍴 2 plakjes bacon, opgerold en fijngesneden
- 🍴 3 el hamblokjes
- 🍴 1 ui, gepeld en fijngesnipperd
- 🍴 1 teen knoflook, fijngehakt
- 🍴 ½ kippenbouillontablet, verkruimeld
- 🍴 ¾ tl sambal manis (of sambal oelek als je van pit houdt)
- 🍴 ½ paksoi, bladeren gewassen, drooggedept en fijngesneden
- 🍴 1 ei, losgeklopt
- 🍴 zonnebloem- of arachideolie

Materiaal: zeef, wok

Zo maak je het:

Eén dag van tevoren, of minimaal twee uur van tevoren

1. Breng een grote pan met heet water en wat zout aan de kook en voeg dan de rijst toe.
2. Roer de rijst goed door zodat hij niet aan de bodem gaat vastplakken.
3. Giet de rijst af als hij nog een lichte bite heeft en laat hem goed uitlekken in een zeef.
4. Spreid de rijst uit over een groot bord en laat hem volledig afkoelen.
5. Roer de rijst regelmatig even door, zodat je een mooie losse korrel krijgt.

6. De nasi maken

7. Verhit een wok met een scheut olie en fruit de ui, knoflook, trassie, bacon en sambal totdat de ui zacht is.
8. Voeg de hamblokjes en het bouillontablet toe en bak even mee.
9. Voeg de paksoi toe en bak totdat deze geslonken is.
10. Voeg de rijst toe en bak mee totdat de rijst door en door warm is.
11. Zet het vuur uit en roer het ei door de rijst.
12. Serveer direct zodra het ei gestold is. Lekker met wat gefrituurde uitjes.

TIP: Lekker met wat gefrituurde uitjes (bawang goreng).

BRON: AI

Selamat makan