



Gebakken rijst - Nasi goreng

Nasi goreng is het Indonesische equivalent van een Engels ontbijt en je eet het in Indonesië in de ochtend of vroege middag. Dat klinkt misschien heftig: gebakken rijst met flink wat pittige pepers als ontbijt, maar probeer dit Indische recept eens!

2 personen

⌚ 40 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 2 el olie
- 🍴 1 kipfilet (in stukken gesneden)
- 🍴 85 g basmatirijst gekookt
- 🍴 1 ei (geklutst)
- 🍴 1 el ketjap manis
- 🍴 ½ el vissaus
- 🍴 1 limoen (½ geperst en ½ in partjes)
- 🍴 zout en peper

voor de boemboe

- 🍴 1 sjalotje (gesnipperd)
- 🍴 ½ stengelcitroengras (fijnggehakt)
- 🍴 10 g gember (fijnggehakt)
- 🍴 1 teentje knoflook (gesnipperd)
- 🍴 1 tl garnalenpasta (trassi)
- 🍴 1 tl tomatenpuree
- 🍴 1½ rawit pepers
- 🍴 ½ el rietsuiker
- 🍴 15 g gezouten geroosterde pinda's

voor erbij:

- 🍴 1 lente-uitjes (in lange reepjes)
- 🍴 gebakken uitjes
- 🍴 2 eieren (gebakken)
- 🍴 ¼ komkommer (in plakjes)
- 🍴 ½ tomaat (in plakjes)
- 🍴 sambal (of sriracha)
- 🍴 atjar
- 🍴 kroepoek

Materiaal: vijzel (cobek) of keukenmachine, wok

Zo maak je het:

1. Mix de ingrediënten voor de boemboe met ½ el koud water in een keukenmachine tot een gladde pasta.
2. Verhit 1 el olie in een wok of koekenpan en bak er de stukken kipfilet goed bruin en gaar in.
3. Leg ze op een bord, bestrooi ze met zout en peper en laat afkoelen.
4. Snijd vervolgens in stukjes.
5. Zet de wok op laag vuur en voeg ½ el olie en de boemboe toe.
6. Bak de boemboe in ca. 10 minuten op laag vuur geurig.
7. Voeg de rijst toe, zet het vuur hoger en roerbak ca. 3 minuten.
8. Maak een kuiltje in de rijst in de pan en schenk er het geklutste ei in.
9. Wacht tot het ei gestold is, hak het met de spatel in de pan in stukjes en meng het door de rijst.
10. Voeg de ketjap manis, de vissaus, het sap van de limoen, de kip, zout en peper toe en roerbak 2-3 minuten of tot alles goed heet is.
11. Bestrooi de nasi om te serveren met de lente-ui en de gebakken uitjes.
12. Serveer de nasi goreng met een gebakken ei, plakjes komkommer en tomaat, een limoenpartje en sambal of sriracha.
13. Het is ook lekker met wat atjar of kroepoek als bijgerecht.

TIP 1: Kook de rijst het liefst een dag van tevoren en zet hem een nacht in de koelkast. Met de koude, gekookte rijst van gisteren wordt de nasi goreng lekker krokant.

TIP 2: -In een traditionele nasi goreng gaan helemaal niet zo veel groenten, maar je kunt er natuurlijk voor kiezen om dit toe te voegen. Je kunt in principe elke soort gebruiken, maar kies in ieder geval altijd voor wat knapperigs. Denk bijvoorbeeld aan wortel, taugé of sperziebonen. Wat doperwtjes of prei doen het ook altijd goed.

BRON: foodies.nl



Selamat makan