



Gemengde rijst - Nasi rames

Nasi rames is een Indisch en Indonesisch gerecht dat smaakt als een mini-rijsttafel op één bord. Het woord 'nasi' betekent rijst en 'rames' betekent gemengd. In plaats van allemaal losse schalen op tafel, krijg je bij nasi rames een flinke schep witte rijst, of nasi goreng, in het midden, omringd door

een selectie van verschillende kleine vlees-, vis- en groentegerechten.

2 personen

⌚ 10 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 150 g pandanrijst
- 🍴 2 middelgrote scharreleieren
- 🍴 1 middelgrote ui
- 🍴 1½ el zonnebloemolie
- 🍴 1½ teen knoflook
- 🍴 200 ml kokosmelk
- 🍴 ½ stengel sereh citroengras
- 🍴 ½ tl ve-tsin
- 🍴 300 g verse sperziebonen
- 🍴 200 g kipdijfilet
- 🍴 1 el sambal oelek
- 🍴 2 el ketjap manis
- 🍴 ½ tomaat
- 🍴 1 el water
- 🍴 ⅛ tl Indonesische trassie
- 🍴 1 el bio kokosrasp
- 🍴 1 el ongezouten pinda's
- 🍴 2 el atjar tjampoer
- 🍴 **voor erbij**
- 🍴 kroepoek

Materiaal: staafmixer met hoge beker

Zo maak je het:

1. Kook de rijst volgens de aanwijzing op de verpakking.
2. Kook ondertussen de eieren in 7 minuten.
3. Snipper ondertussen de uien en snijd de knoflook fijn.
4. Verhit ¼ van de olie in een steelpan en bak de helft van de ui en ⅓ knoflook 1 minuut.
5. Voeg de kokosmelk, het citroengras en de helft van de ve-tsin toe en breng aan de kook.
6. Kook de sperziebonen in de kokosmelk in 6 minuten beetgaar.
7. Breng op smaak met peper en zout.
8. Haal het citroengras eruit, verwijder de buitenste bladeren en snijd de zachte binnenkant heel fijn.
9. Snijd de kipdijfilet in blokjes van 1 cm.
10. Verhit ondertussen ¼ van de olie in de koekenpan en bak de kip in 5 minuten goudbruin en gaar.
11. Voeg de laatste minuten ¼ van de ui, ⅓ knoflook, de sambal oelek, de ketjap en het fijngesneden citroengras toe en bak nog 1 minuut mee.
12. Pel ondertussen de eieren en snijd de tomaat in kleine blokjes.
13. Verhit ¼ van de olie in een koekenpan en bak de gepelde eieren rondom een beetje knapperig en goudgeel.
14. Haal de eieren uit de pan en bak de tomaat, rest van de ui, de rest van de knoflook, sambal oelek, het water, de trassie en de rest van de vetsin 1 minuut.
15. Pureer in een hoge beker met de staafmixer tot een puree.
16. Doe samen met de eieren terug in de pan en bak nog 1 minuut op hoog vuur mee.
17. Breng op smaak met peper.
18. Verhit ondertussen een koekenpan zonder boter of olie en bak de kokos in 1 minuut goudkleurig.
19. Hak de pinda's grof en meng door het kokosrasp.
20. Serveer de rijst in het midden van een bord met de sperziebonen, kip, ei, atjar en de rest van de sambal in groepjes eromheen.
21. Strooi het kokos-pinda mengsel erover.
22. Server met de kroepoek.

BRON: ah.nl



Selamat makan