



Gebakken rijst met tofu gehakt - Nasi goreng dengan tahu cincang

2 personen

⌚ 35 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 1 tomaten
- 🍴 2 el olie
- 🍴 25 g sambal oelek
- 🍴 150 g witte rijst
- 🍴 180 g tofoe uitgelekt
- 🍴 ½ rode ui fijngesneden
- 🍴 2 tenen knoflook fijngesneden
- 🍴 ½ rode paprika in reepjes
- 🍴 1 preien in dunne ringen
- 🍴 ½ tl gemalen laos
- 🍴 1 tl gemalen koriander
- 🍴 ½ tl gemalen komijn
- 🍴 ½ tl geelwortelpoeder
- 🍴 65 g taugé

voor erbij

- 🍴 cassavekroepoek of rempejek

Materiaal: wok

Zo maak je het:

Tomatensambal

1. Snijd de tomaten in kwarten en verwijder de zaadlijsten.
2. Snijd het vruchtvlees in blokjes.
3. Verhit in een koekenpan 1 el olie.
4. Bak de tomaten in 5-6 minuten zacht zonder dat ze kleuren.
5. Draai het vuur laag en smoor de tomaat nog 4 minuten tot het meeste vocht is verdampt.
6. Roer de sambal erdoor en schep in een schaal om af te koelen.

Nasi met tofoe

7. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking, liefst al een paar uur of dag eerder, zodat het goed is afgekoeld.
8. Verhit 2 el olie in een wok.
9. Verkruimel de tofoe grof met je handen en bak de kruimels in de hete olie al omscheppend goudbruin.
10. Voeg de ui en knoflook toe en bak nog 1 minuut.
11. Bak de paprika 3 minuten mee.
12. Voeg de prei toe en roerbak nog 4-5 minuten.
13. Schep de tofoe en groenten steeds met een spatel voorzichtig om.
14. Schep de koriander, komijn, laos en geelwortelpoeder erdoor en bak nog 1 minuut.
15. Voeg de rijst en taugé toe aan de wok en bak de nasi nog 2 minuten op hoger vuur.
16. Breng op smaak met zout.
17. Schep de nasi op de borden en geef de tomatensambal* erbij.
18. Lekker met cassavekroepoek of rempejek (hartige pindakoekjes).

* Bewaar de rest van de tomatensambal in gesteriliseerd potje in de koelkast.

BRON: deliciousmagazine.nl



Selamat makan