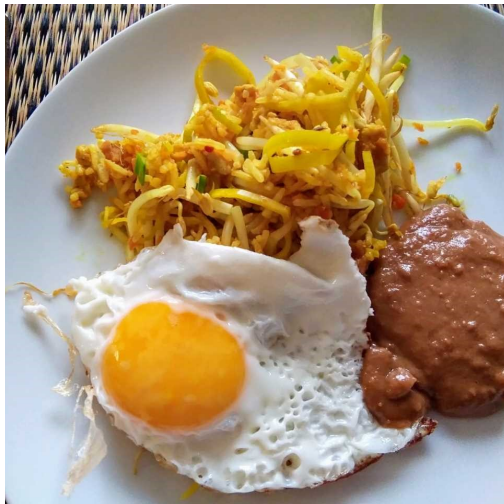


Nasi Goreng



Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: Groente, Rijst, Varkensvlees

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Rijst

ui

wortel

nasi vlees

spekreepjes

arachideolie

karwij

kurkuma

koriander (poeder)

nasi goreng mix (boembloe)

prei

taugé

Voor de saus:

pindakaas

gemberpoeder

knoflook

sojasaus

bruine basterdsuiker

Javaanse sambal

eieren

arachideolie

zout en peper

Bereiding

Rijst volgens voorschrift koken.

Afspoelen en afkoelen onder koud water en goed laten uitlekken.

De saus maken:

Alle ingrediënten van de saus mengen en al roerend zachtjes aan het kookpunt houden tot de saus op dikte is.

Wees spaarzaam met het toevoegen van sambal en suiker. Toevoegen kan altijd nog, afnemen niet meer.

Ui en wortel fijnhakken in keukenmachine.

Prei schoonmaken en in dunne ringetjes snijden.

Nasivlees goed droogdeppen.

Nasi vlees mengen met de kruiden, spekreepjes en samen met de fijngehakte ui en wortel wokken in hete arachideolie.

Nasi goreng mix (boemboe) toevoegen en even mee wokken.

Uitgelekte rijst mee wokken op hoog vuur en op het laatste de preiringen en taugé er door scheppen.

Op smaak brengen.

Als de saus en de nasi goreng klaar zijn de spiegeleieren bakken.

Foto's

