

Ingrediënten voor 4 personen

3 eetlepels Faja Lobi Nasi
Goreng roerbakmix - 1/2 Madam
Jeanette peper - 200 gram
Bakkeljauw - 3 theelepels
Exotimex Knoflook - 3 kopjes
Kotomisi Rijst - 3 theelepels
tomatenspuree - 15 eetlepels olie -
100 gram doperwten - 3 takken
selderij - 1/2 ui

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Surinaams
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Nasi Goreng met Bakkeljauw

Gerecht van Sandhia

Bereidingswijze

Bakkeljauw van vel ontdoen en ontzouten door het 10 minuten in water te koken, daarna het in stukjes verdelen en van graten ontdoen en vervolgens de stukjes onder de kraan goed afspoelen. Olie verhitten, bakkeljauw hierin lichtbruin bakken, hieraan toevoegen knoflook, ui, peper en 3-4 minuten roerbakken; Nasi Goreng (roerbakmix), tomatenspuree, doperwten en selderij toevoegen en omscheppen. Rijst volgens gebruiksaanwijzing op de verpakking bereiden en hieraan toevoegen; het geheel, onder voortdurend omscheppen, 5 minuten opbakken. Zout naar smaak toevoegen

Serveertips

Serveren met o.a spiegelei, tomaat, komkommer, Ei-Sliertjes , Kouseband , Gebakken Banaan, Zuurgoed . Variatietip: Serveer eens met Faja Lobi Pinda-Satesaus .