

Ingrediënten voor 3 personen

Nasi-bamivlees ca 245 gr * AH
oosterse roerbakmix 400 gr * AH
hamreepjes 200 gr * snelkookrijst
ca 350 gr * AH mix voor nasi *
kant & klare satésaus (Verstegen
bijv) * paar eieren * kroepoek

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Indonesisch
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Nasi goreng met satésaus, ei en kroepoek

Een recept van AH, dus ook met van die typische (makkelijke) AH-ingredienten. Erg lekker, mijn vriend dacht dat ik het bij de toko had gehaald!

Hulpmiddelen

Hapjespan of wok, kookpan, koekenpan

Vorbereiding

Geen (tenzij je de rijst vantevoren kookt). Tja, dat is het voordeel van voorgesneden ingrediënten!

Bereidingswijze

Kook de rijst en wel de mix voor nasi in 1,5 dl heet water. Roerbak het vlees 10 minuten in wat olie of boter, neem het vlees uit de pan en roerbak vervolgens de roerbakmix en hamreepjes. Doe het vlees terug en roer de mix erdoor. Intussen de eieren koken of bakken (wij vinden gebakken het lekkerst), en de satesaus bereiden volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Serveertips

Serveer de nasi goreng met het gekookte of gebakken ei, de satésaus en de kroepoek. Het is nog lekkerder als je de rijst vooraf kookt en eerst laat afkoelen voordat je hem erbij opbakt. Dit recept is genoeg voor 3 grote eters, of voor 2 grote en 2 kleine eters.