

Ingrediënten voor 10 personen

500 gram rijst 2 zakje(s) nasi
groenten gedroogd 2 stuk(s) prei
2 stuk(s) winterwortelen 1 stuk(s)
paprika (rood) 4 stuk(s)
gemberbolletjes 1 stuk(s)
citroenen 1 deciliter(s)
sinaasappelsap 4 eetlepel(s)
ketjap manis (zoet) 4 eetlepel(s)
olie 2 teentje(s) knoflook 0.50
eetlepel(s) sambal oelek

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Indiaas

Smaak: Neutraal

Soort_gerecht: Buffet

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

nasi goreng-salade

(en tips voor een Oosters buffet).

Hulpmiddelen

- wok

Vorbereiding

- Kook de rijst (liefst een dag van tevoren) gaar volgens de gebruiksaanwijzing en laat de rijst goed afkoelen. - Week de gedroogde nasi goring-groenten ca. 10 min. in 3 dl heet water. - Maak de preien, wortels en paprika schoon. - Snijd de preien in dunne ringen en de wortels en paprika in stukjes. - Snijd de gemberbolletjes in dunne plakjes. - Pers de citroen uit. - Roer het sinaasappelsap, de ketjap en 2 el olie door het citroensap. - Verhit 2 el olie in een wok of in een grote braadpan. - Pers de teentjes knoflook erboven uit. - Fruit de sambal even aan. - Bak de prei, wortel en paprika al omscheppend ca. 3 min. - Voeg de rijst en nasi goring groenten toe en bak de rijst al omscheppend goudbruin. - Schep van het vuur af het sinaasappelmengsel erdoor. - Laat de nasi goring salade afkoelen.

Bereidingswijze

- Schep de nasi goring salade op een platte schaal. - **GARNEERTIP:** lekker en mooi met blaadjes sla, plakjes carambola (stervrucht) en kleine stukjes kroepoek.

Serveertips

- **TIP:** de buffettafel doet heel Oosters aan als u voor de kleuren rood, goud en zwart kiest. Dek de tafel bijvoorbeeld met een rood kleed en versier dit met een goudkleurig lint. Zet op de achtergrond een schaal of mand met exotisch fruit (ananas, kokosnoot, mango, kiwi, banaan). Heel leuk zijn Oosterse versieringen zoals waaiertjes of Chinese lampionnetjes. Papieren waaiertjes in feestelijke kleuren maken u tafel echt af. Ze zijn in verschillende maten te koop. Rieten waaiertjes geven een leuk Oosters accent, niet alleen als versiering maar ook als onderzetters. U vindt ze in een toko. Bij een Oosters buffet horen veel kleine bijgerechtjes. Die zijn allemaal kant en klaar te koop, zodat u daar geen extra tijd in hoeft te steken. Zet de volgende gerechtjes in leuke, kleine (lotus)schaaltjes of Chinese soepkommetjes op de buffettafel, 2 - 3 verschillende soorten sambal, ketjap manis, seroendeng, atjar tjampoer en atjar tauge, kroepoek.

