

Ingrediënten voor 4 personen

300 gr Basmatirijst 150 gr
sojascheuten 1 of 2 Spaanse
rode pepertje 2 uien, gesnipperd
2 preien, in fijne ringen gesneden
2 knoflookteentjes, heel
fijngesneden 2 eieren 1-2 tl
koriander, gemalen 1 tl
komijnpoeder 3 el Ketjap Manis
(zoete sojasaus) 2 tl Sambal
Oelek 300 gr kipfilet, in stukjes
gesneden 100 gr ham, in blokjes
olijfolie versgemalen zwarte
peper en zeezout Ketjap Asin
(zoute sojasaus) of oestersaus

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Indonesisch

Eigen_keuken: Ja

Vegetarisch: Nee

Nasi goreng (indonesisch):

Nasi goreng (Indonesisch: "gebakken rijst") is oorspronkelijk een Indonesisch gerecht, waarin men de etensresten van de vorige dag (onder andere vlees) opbakt met rijst. Het wordt vaak geserveerd met een gebakken ei en een plak ham. En er zijn zoveel variaties, dus laat je fantasie gaan!

Bereidingswijze

Kook de rijst gaar, eventueel in kippenbouillon. Nasi maak je bij voorkeur met koude rijst, omdat de rijst dan het beste bakt. Kook de rijst dus bij voorkeur een behoorlijk tijd van tevoren. Peper (en zout) de kip, snijd in blokjes (grootte naar eigen voorkeur) en snijd ham in wat kleinere blokjes. Snipper het pepertje fijn (pitten verwijderen, tenzij men graag heet wilt). Meng de Sambal goed onder de Ketjap Manis. Verwarm de olie in een wok en bak de kip en hamblokjes. Als deze wat kleur hebben gekregen, breng dan ui, pepertje, knoflook, koriander en komijn bij in de wok en laat groenten glazig fruiten. Voeg daarna de prei en de sojascheuten toe, stoof deze enkele minuten mee. Als prei en sojascheuten beetbaar zijn, voeg dan de rijst en het ketjapmengsel toe en laat alles op een niet te heet vuur nog 2 a 3 minuten sudderen (te heet gebakken rijst wordt hard!), tot de rijst opgewarmd is. Op smaak brengen met peper en zout. Klop de eieren los, bak ze op als een gewone omelet, snijd ze in fijne reepjes en schep door de rijst. Eventueel nog wat op smaak brengen met extra ketjap.

Serveertips

Serveertips: Gebakken uitjes (snijd in ringen en frituur ze goudbruin krokant in olie), zoetzure augurken, plakjes komkommer (opgelegd in azijn, zout en bruine suiker), atjar tjampoer (Indonesisch zoetzuur tafelgerecht), kroepoek, seroendeng (Indonesisch: wordt over de rijst gestrooid en bestaat o.a. uit gebakken ui, knoflook en kokos). Kooktips: De koriander en komijn kan men weglaten. Variatie op de kip en ham: Kan vervangen worden door `varkenslapjes en gerookt ontbijtspek` of `scampi`s en garnalen/krabstaafjes` of `vis en vlees` (bv scampi`s en kip, varkenslapjes en garnalen) of restjes van `vlees, kip, ham en garnalen` tesamen. Variatie op de sambal oelek: Kan vervangen worden door sambal trassi of sambal en trassi (gedroogde gefermenteerde garnalen). Variatie op de bovengenoemde groenten: Kan men vervangen of aanvullen met erwten, wortel, paprika, pijpajuin, witte of Chinese kool.

