

Ingrediënten voor 4 personen

1 ui (heel fijn gesneden) 150 gr prei (heel fijn gesneden) 1 kleine rode peper (zonder zaad, heel fijn gesneden) 2 plakken ham (vleeswaren in blokjes van 2x2 cm) 100 gr varkensfricandeau (vleeswaar, in blokjes van 2x2 cm) 2 eieren (opbakken en scrambelen) 500 gr rijst, basmatirijst of surinaamse rijst 400 ml kippenbouillon heet van tablet 150 gr groene/witte kool in flinterdunne reepjes Zeezout Zwarte peper 2 el zonnebloemolie 1 mespuntje vetjijn ½ t laos 1 t djinten De kip 4 kippendijtes van blije kippen (2 p.p.) Zeezout Zwarte peper 3 el sojasaus 2 t kerrie

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Chinees

Smaak: Hartig

Soort_gerecht: Feestmaaltijd

Eigen_keuken: Ja

Vegetarisch: Nee

Nasi Goreng als van de Chinees met malse kippendijtes

Af en toe heb ik er zo'n zin in en maak dan gelijk een kilo. Met twee personen kun je hier twee dagen heerlijk van smullen. Probeer het zelf maar eens en je staat verbaast van het resultaat. Als je dit één keer hebt gemaakt (en het is zo klaar). Dan ga je nooit meer naar de Chinees en maak je je eigen kostje. Ik heb ook nog wel andere bijgerechten maar die giet ik binnenkort in een artikeltje. Eet smakelijk !

Hulpmiddelen

Wok.

Bereidingswijze

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking in de warme kippenbouillon. Laat de rijst afkoelen ! Dit is belangrijk want om te roerbakken en de gorensgmaak te krijgen moet de rijst koud zijn, zelfde geldt voor bami. Snijd de groenten en de vleeswaren heel fijn. Neem een grote wok, maak die heel heet zodat hij bijna gaat walmen. Neem dus je beste hittebron. Doe er 2 el zonnebloemolie in of wat mij part arachideolie (pindaolie). Die is heel snel heet. Neem géén olijfolie want die gaat walmen en kan niet tegen hoge temperatuur! Doe eerst de groente er in en roerbak deze enkele minuten. Voeg de gekookte rijst toe en roerbak nog 5 minuten. Voeg de kruiden toe. Vetjijn haalt de smaak omhoog, gebruik een mespuntje en niet teveel. Voeg de vleeswaren en het gescrambelde ei toe en roerbak, al omscheppend nog 1-2 minuten. De kip: Marineer de kip voor in een diep bord. Peper, zout, kerriepoeder en soja. Laat de kippendijtes eventjes staan want dan kunnen die smaken intrekken. Dan bakken in een kleinere Koekenpan op wokken, kan allebei. Leg op een mooi bord, de kip ernaast, eventueel met wat atjar ernaast (zoetzure groeten) en smullen. Dit is allemaal vreselijk lekker zo bij elkaar. Eet smakelijk !

Serveertips

Neem wat atjar of frisse salade.

