

Ingrediënten voor 4 personen

300 g rijst 4 uien 100 ml
zonnebloemolie 2 tenen knoflook
275 g kipblokjes 2 el bloem 800 g
Chinese roerbakmix (2 zakken à
400 g) 2 el ketjap asin (flesje à
250 ml)

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Aziatisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Nasi goreng met kip

Vandaag een heerlijk recept uit de Aziatische keuken: nasi goreng met kip. Heerlijk met kroepoek, atjar tjampoer en/of een gebakken eitje.

Bereidingswijze

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snipper intussen 2 uien. Verhit 2 el zonnebloemolie in een wok en fruit de ui. Snijd de knoflook fijn, voeg toe en bak 1 min. mee. Voeg de kip toe en bak in 10 min. gaar. 2. Snijd intussen de rest van de ui in zo dun mogelijke halve ringen en doe in een kom. Voeg 2 el bloem toe en schep goed om. Verhit de rest van de olie in een steelpan en frituur de ui 8 min. Schep met een schuimspaan uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. 3. Giet de rijst af, doe terug in de pan en laat droogstomen. Voeg de groente toe aan de kip en roerbak 3 min. Voeg de rijst toe en wok 5 min. op hoog vuur. Schep regelmatig om. Voeg 2 el ketjap asin toe en breng op smaak. 4. Verdeel de nasi over 4 borden en strooi er de gebakken uitjes over.

Serveertips

Kook eventueel de rijst een dag van tevoren en bewaar in de koelkast tot gebruik of gebruik een restje gekookte rijst. Houd je van pittig? Voeg eventueel 2 tl sambal toe aan de nasi.

