

Ingrediënten voor 4 personen

? 1 pak rijst ? 2 eieren ? 1 el
fijngehakte gember ? 5 teentjes
knoflook ? 2 uien (fijn
gesnipperd) ? 1 rode paprika in
kleine blikjes ? doosje fijne
doppertjes uit de diepvries ?
sambal

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Vegetarisch
Smaak: Neutraal
Soort_gerecht: Vegetarisch
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Nasi Goreng

Een vegetarische recept wat makkelijk klaar te maken is, voedzaam en smakelijk.

Hulpmiddelen

Wok

Vorbereiding

Snipper de uien en snij de paprika in kleine blokjes.

Bereidingswijze

Kook de rijst. Kluts de eieren los met peper en zout. Bak een omelet en neem die apart. Verhit wat olie in de wok en fruit hier in de gember, knoflook, uien, paprika en sambal. Als de papriik beet gaar is, voeg dan de diepvries ertjes toe als ze warm zijn voeg dan ook de gekookte droge rijst toe. en breng het op smaak met sojasaus en sambal. Als alles goed warm is, meng dan de reepjes omelet erdoor.

Serveertips

Heerlijk met pindasaus en een komkommersalade