

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg. varkensvlees 8 ons uien 4 teentjes knoflook 3 theelepels sambal oelek 5 eetlepels ketjap manis 1 pak rijst

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Indonesisch
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

nasi goreng

Lekker gerecht met zwart vlees. (zie opschrift voor zwart vlees.)
Gekregen van onze Indonesische buurvrouw. (Toen we nog in Holland woonden)

Hulpmiddelen

Wok en spatel.

Bereidingswijze

Varkensvlees dichtschroeien en ongeveer 3 kwartier a 1 uur braden.
Uien in een andere pan bakken (niet bruin laten worden) en de knoflook erbij doen. Dan de sambal en ketjap bij de uien met knoflook. Dit alles goed doorroeren en licht bakken. Vlees klein snijden en erbij doen. Inmiddels de rijst koken met water en een tikkeltje zout. Hierna de rijst en het mengsel (uien etc.) beetje bij beetje opbakken en in een pan doen.