

Nasi

Ingrediënten:

Halve ui, 1 teentje knoflook, 250gram rijst, 1 kipfilet, 1 ei, bosuitjes, selderij, peper, zout, 4 eetlepels olie, pindasaus, kroepoek, ketjap.

Bereiding:

Doe de 250 gram rijst in de pan met 4 en een halve kop water erbij en zet de pan op het vuur. Doe de kip in een pan met water en kook het gaar. Snij de ui en knoflook fijn. En snij de bosuitjes en selderij in stukjes niet te fijn. Als de rijst kookt even roeren en deksel erop en het vuur op zacht zetten. Als de kip gaar is eruit halen en even laten afkoelen en daarna in blokjes snijden.

Bereiding van de nasi:

Zet een wok pan op het vuur en doe er wat olie in. Als de olie wat heet is doe de ui en knoflook in de pan en glazig roerbakken en doe de ketjap en kip in de pan en goed door elkaar roeren. Daarna de rijst erbij en goed roeren en naar smaak het zout, peper en de maggi erbij en doe de gesneden bosuitjes en selderij erbij en goed door elkaar roeren en blijven roeren tot dat het allemaal heet genoeg is. Ondertussen een eitje bakken.

De opmaak van het bord:

Schep wat nasi op je bord en doe de ei erbij en als je het lekker vind wat pindasaus erbij en wat kroepoek. En eventueel kan je er wat komkommer en stukjes tomaat bij doen.

Dessert:

Pandancake { Indonesische cake } en eventueel kunt u het met slagroom en spikkels versieren.

Eet smakelijk!