Gewokte nasi goreng met cashewnoten

Datum: 23-05-2005
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Dimitri Peeters
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- Ketjap
- 700 gram gestoomde witte rijst
- 2 zakjes mix voor nasi goreng
- 6 preien
- 2 winterwortels
- wok olie
- 6 el gembersiroop
- 300 gram gezouten cashewnoten

Bereidingswijze:

Breng in een ruime pan een flinke laag water met een scheutje ketjap aan de kook. Voeg de rijst toe en kook deze in ca. 10 minuten gaar. Afgieten en terug in de pan met het deksel erop nog ca. 3 minuten laten staan. Laat de rijst zonder deksel koud worden.
Meng de mix met 2 dl kokend water, tenminste 10 minuten laten staan. Was en snijd de prei in zeer smalle ringen. Schil en halveer de winterwortels in de lengte en snijd of schaaf in reepjes of dunne plakjes.
Zet een grote wok op het hoogste vuur en laat de wok zo heet worden dat hij begint te walmen. Voeg een scheutje olie toe en roerbak de wortel 2 minuten. Voeg de prei toe en roerbak nog 2 minuten. Voeg de gewelde mix toe en roerbak nog 2 minuten. Voeg nog een scheutje olie toe en laat die heet worden. Schep dan de rijst erdoor en roerbak het geheel 5 minuten. Roer de gembersiroop en de cashewnoten erdoor en schep de nasi goreng op borden.