

Nasi goreng

Datum: 03-09-2025
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 400 g gekookte en afgekoelde rijst
- 400 g kipdijfilet
- 1 flinke ui, grof gesneden
- 1 rode peper (zaadlijsten en zaden verwijderd)
- 1 theel. verkruimelde trassi (optioneel)
- 1 theel. verse gember, geraspt
- 3 tenen knoflook, grof gesneden
- 3 eetl. ketjap manis
- 2 theel. sambal oelek
- 1 eetl. sesamolie
- 1 eetl. groentebouillonpoeder
- halve spitskool in dunne reepjes gesneden
- 3 bosuien in ringetjes (wit en groen apart)
- zout en peper naar smaak
- 1 eetlepel olie
- 2 eetlepels water
- 4 eieren

Bereidingswijze:

Zorg dat je rijst afgekoeld is en zet dit apart tot gebruik.

Maak de halve spitskool schoon en snijd deze in dunne reepjes en snijd de bosuien in ringetjes. Gebruik het witte gedeelte straks om mee te bakken en het groene gedeelte leg je apart. Deze voeg je op het laatst toe, zo blijft het mooi groen van kleur.

Snijd de kip in blokjes. Bestrooi met zout en peper. Zet apart tot gebruik.

Snijd de ui, de tenen knoflook en rode peper grof en rasp de verse gember. Doe dit samen met de trassi, sambal oelek, 1 eetlepel ketjap manis en het water in een hoge beker. Maak er met een staafmixer een pasta (boemboe) van.

Verhit de olie in een wok en fruit hierin de pasta (boemboe) aan voor 3 tot 5 minuten. Als deze is aangefruït voeg de blokjes kip toe. Bak dit bruin en gaar. Voeg de reepjes spitskool en het witte gedeelte van de bosui toe. Bak dit goed totdat de kool zacht is geworden. Schep vervolgens de afgekoelde rijst erdoor. Blijf omscheppen tot alles goed vermengd is.

Breng de nasi goreng op smaak met de rest van de ketjap (2 eetlepels). Schenk deze aan de zijkant in de pan en werk het met de spatel door de rijst heen. Voeg het groentebouillonpoeder (of een blokje) toe en meng dit er samen met het groene gedeelte van de bosui er doorheen.

Bak (in een aparte pan) van de geklutste eitjes een roerei. Meng het roerei door de rijst.