

1. Nasi

Ingrediënten (4 personen):

- 120 gram zilvervlies rijst
- 100 gram soepgroenten
- zonnebloemolie
- 25 gram uien gesnipperd
- 1 paprika, in kleine stukjes gesneden
- 1 paksoi in kleine stukjes gesneden
- ½ Chinese kool in kleine stukjes gesneden
- 1 scharrelei
- 1 half teentje knoflook, kleingesneden
- 1 theelepel korianderpoeder
- 1 theelepel zoete ketjap (mais)
- 3 theelepels zoute ketjap (asin)
- Peper, zout

Bereiding:

- Zet een ruime pan met water op het vuur. Als het water kookt, doen dan de rijst erin en roer deze los. Laat koken volgens de bereidingstijd op de verpakking. Giet af.
- Zet een pan met een laagje olie op het vuur en laat de olie warm worden.
- Doe achtereenvolgens de uien, soepgroenten, paprika, paksoi en de Chinese kool in de pan. Let op: VOORZICHTIG want de olie is heet en kan spatten.
- Goed omroeren totdat de groenten lekker gebakken zijn.
- Voeg dan de knoflook en korianderpoeder toe en weer goed omroeren.
- Doe het ei erbij en weer goed omroeren.
- Rijst erbij en weer goed omroeren.
- Voeg tenslotte de ketjaps toe.
- Proeven! Kijk of er nog extra kruiden bij moeten of dat de smaak zo goed is.

Tip van de kok: Lekker met kroepoek, gefrituurde uitjes, pindasaus of pinda's en /of atjar

