MAISON PRIMAGO

NASI GORENG

Ingrediënten 4 personen

- 400 gram kipdijenfilet
- 400 gram rijst
- 2 el sesamolie
- 1 ui
- nasikruiden*
- 1 prei
- 2 el ketjap
- 2 tl sambal manis
- 100 gram taugé
- paar takjes verse koriander of bladselderij
- 4 eieren
- (zelfgemaakte) pindasaus
- bieslook voor de garnering

*** Ingrediënten Nasikruiden (voor 4 personen)**

- 1 halve tl cayennepeperpeper
- 1 halve tl komijnpoeder (djintin)
- 1 halve tl korianderpoeder (ketoembar)
- 1 halve tl gemalen citroengras
- 1 tl gember (djahé)
- 1 halve tl kurkuma
- 1 teentje knoflook
- 1 halve tl zout

Bereiding Nasikruiden

Stap 1
Rooster alle kruiden in een pan, schud het regelmatig heen en weer tot je de geur echt goed begint te ruiken. Doe het mengsel in een (vijzel)kom om af te koelen.

Stap 2
Maak nu in de vijzel een egaal mengsel van je kruiden door het goed te stampen en te malen. Laat de smaken en geuren goed vrijkomen.

Stap 3
Bewaar het kruidenmengsel eventueel in een potje of gebruik het direct.

Bereiding Nasi

Stap 1
Kook de rijst volgens de verpakking (doe dit liefst ruim van te voren, afgekoelde rijst mengt zich namelijk beter met de ingrediënten)
Maak alvast de pindasaus volgens het recept.

Stap 2
Kip in blokjes snijden en inwrijven met kruiden, sambal en ketjap. Laat dit even 10 minuten intrekken.
Ui snipperen en fruiten in de sesamolie, voeg de kip er aan toe en bak het bruin. Gewassen en gesneden prei toevoegen en kort meebakken.

Stap 3
Bak in een aparte pan 4 spiegeleieren. Voeg het kip/nasimengsel toe aan de

rijst en meng het goed door elkaar totdat je geen witte rijstkorrel meer ziet.
Nog even langzaam verwarmen en roer dan de taugé en fijngesneden koriander erdoor. Proef de nasi en eventueel nog op smaak brengen met zout en/of sambal manis.

Serveer de nasi met een spiegelei, kroepoek en pindasaus. Garneer het geheel met wat gesnipperde bieslook.