



Nasi goreng met kip en ei

De klassieke Indonesische gebakken rijst met kip, groenten en een spiegelei bovenop. Ideaal om overschot van gekookte rijst een tweede leven te geven.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 300 g basmatirijst (gekookt en afgekoeld, liefst van de dag ervoor)
- 2 kipfilets, in reepjes gesneden
- 4 eieren
- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 2 wortelen, in kleine blokjes
- 100 g diepvrieserwten
- 3 lente-uitjes, in ringetjes
- 3 el ketjap manis

1 el sojasaus
1 kl sambal oelek
1 kl kurkuma
3 el zonnebloemolie
zout en peper

Bereidingswijze

1. Kook de rijst de dag ervoor en laat hem volledig afkoelen in de koelkast. Verse warme rijst wordt papperig bij het bakken.
2. Verhit 1 el olie in een grote wok op hoog vuur. Bak de kipreepjes 5 tot 6 minuten goudbruin. Kruid met zout en peper en schep de kip uit de wok.
3. Voeg nog 1 el olie toe aan de wok en fruit de ui, knoflook en wortel gedurende 4 minuten. Voeg de diepvrieserwten toe en bak 2 minuten mee.
4. Voeg de koude rijst toe samen met de kurkuma, ketjap manis, sojasaus en sambal oelek. Bak alles al roerend 5 minuten op hoog vuur.
5. Roer de kip en de lente-uitjes door de rijst en warm nog 2 minuten door.
6. Bak ondertussen in een aparte pan met de resterende 1 el olie vier spiegeleieren in ongeveer 3 minuten, tot het eiwit volledig gestold is.
7. Verdeel de nasi over vier borden en leg op elke portie een spiegelei. Meteen opdienen.

Tip

Heb je geen basmatirijst? Gebruik dan gewone langkorrelige rijst of zelfs volkoren rijst, als hij maar goed afgekoeld en droog is. Natte of warme rijst kleeft en wordt papperig in de wok.

Lekker met

Lekker met kroepoek en een komkommersalade (acar) als frisse tegenhanger.

Dranktip

Een gekoeld Indonesisch biertje zoals Bintang past perfect bij de kruidige smaken van nasi goreng.