

Nasi Goreng

Bart

Benodigdheden:

- 1 2 eieren.
- 2 500 gram langkorrelig rijst.
- 3 2 uien.
- 4 200 gram gekookte ham.
- 5 250 gram gerookt spek.
- 6 1 prei.
- 7 sambal oelek.
- 8 maggi.
- 9 trassi poeder.
- 10 2 teentjes knoflook.
- 11 350 gram nasi / bami vlees.
- 12 sate kruiden: sate marinade Conimex.

Bereiden:

- 1 Kook de rijst.
- 2 Kluts 2 eieren, een beetje zout; pan insmeren met een beetje knoflookolie; omelet bakken en laten afkoelen.
- 3 Marineer het vlees in de sate marinade van Conimex. Daarna bakken in een beetje knoflookolie.
- 4 Prei en omelet in stukjes snijden.
- 5 Giet 1 eetlepel olie in een wok, heet laten worden, roerbak de spekjes tot ze beginnen te verkleuren, hierna de uien erbij.
- 6 Voeg daarna 1 theelepel sambal toe en een mespuntje trassi. Goed blijven roeren.
- 7 Knoflook, vlees en de witte rijst toevoegen. Goed bakken.
- 8 De gewassen en gesneden prei en de hamreepjes toevoegen.
- 9 De in reepjes gesneden omelet erbij en het gerecht kleuren met wat Maggi.
- 10 Selamat Makan!