Nasi Goreng Marine

Wat heb je nodig (voor 10 personen)

1 kg varkensfilet
250 gram zuurkoolspek
200 gram ham (plak)
1 kg witte rijst
1 kg uien
60 gram boter

½ bosje selderij
10 eetlepels ketjap manis
10 eetlepels maggi
peper en zout
1 ei per persoon
bananen, augurken

Snijd de varkensfilet in blokjes en doe het in een schaal.
Strooi er wat zout en peper over.
Snijd het zuurkoolspek in kleine blokjes.

Snijd de ham in blokjes.
Pel de uien.
Snijd de uien in stukjes, niet te klein.

Kook de rijst zoals je gewend bent en laat het afkoelen.
Doe de spekblokjes in een koekenpan, zonder boter.
Zet de koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.
Bak de spekblokjes uit in ongeveer 30 minuten.

Laat 50 gram boter in de braadpan, op de middelste stand bruin worden.
Doe het vlees in de pan en bak het snel rondom bruin.
Zet op de laagste stand en laat het vlees 30 minuten braden.
Zet de kookplaat uit en doe 10 eetlepels ketjap erbij en roer het er door.

Smelt 10 gram boter in de koekenpan, op de middelste stand.
Doe de uien erbij en bak ze in 30 minuten gaar, regelmatig omscheppen.
Doe 10 eetlepels maggi bij de uien en roer het door elkaar.
Zet de kookplaat uit en laat het even afkoelen.

Was de selderij en snijd ze fijn.
Doe de rijst en de selderij in een grote pan.
Doe het vlees, spek, ham en uien erbij een roer het goed door elkaar.
Zet de pan afgedekt een nacht in de koelkast.

Doe wat boter in een koekenpan en bak het benodigde deel nasi.
Bak 15 minuten op de laagste stand, regelmatig omscheppen.
Serveer bij de nasi: gebakken ei, augurken en banaan.
Je kunt er ook nog saté bij serveren.