

Nasi goreng

Wat heb je nodig

300 gram gekookte rijst (zie recept)
200 gram kipfilet
1 bak nasi-bami groente (450 gram)
1 teentje knoflook
2 eetlepels ketjap
1 theelepel sambal
1 eetlepel olie



Haal de rode peper uit de bak met nasi groente.
Doe de taugé in een zeef, was ze en laat ze uitlekken.
Doe de rest van de groente in een vergiet en was ze.
Laat ze goed uitlekken.



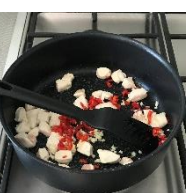
Snijd de uiteinden van de rode peper af.
Snijd de peper in de lengte doormidden en haal de zaden eruit.
Was de peper en dep hem droog met keukenpapier.
Snijd de peper in kleine stukjes.



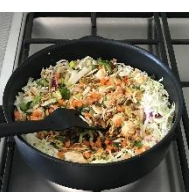
Pel het teentje knoflook en snijd de uiteinden eraf.
Snijd het teentje knoflook in kleine stukjes.
Snijd de kipfilet in kleine blokjes.



Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de kipfilet in de hapjespan.
Bak de kipfilet al omscheppend 5 minuten.



Doe de knoflook bij de kipfilet.
Doe de rode peper er ook bij.
Bak het al omscheppend 2 minuten.



Doe de groenten uit het vergiet in de hapjespan.
Doe de ketjap en de sambal erbij.
Meng alles goed door elkaar.
Zet de kookplaat op de laagste stand en bak het 10 minuten.



Doe de taugé en de gekookte rijst erbij.
Meng alles goed door elkaar.
Laat het 10 minuten bakken, regelmatig omscheppen.
Lekker met saté en zoetzuur.