

Nasi

Wat heb je nodig

200 gram rijst

260 ml water

1 dunne prei

1 ui

150 gram kipfilet

100 gram ham (plakjes)

1 ei

1 eetlepel olie

1 mespuntje zout

1 teentje knoflook

1 snufje peper



Was de rijst in een zeef en laat het even uitlekken.

Doe de rijst en het water in een pan.

Kook de rijst volgens het recept.

Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.

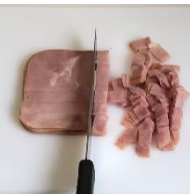


Snijd de prei in de lengte doormidden en snijd de uiteinden eraf.

Was de prei heel goed onder de koude kraan.

Snijd de prei in dunne ringen.

Pel het teentje knoflook en snijd het in kleine stukjes.



Snijd de ham in kleine stukjes.

Snij de kipfilet in blokjes.

Strooi de peper en het zout over de kipfilet.



Doe de olie in de wok en zet hem op de kookplaat.

Laat de olie warm worden op de middelste stand.

Doe de ui en de knoflook in de wok en bak al omscheppend 1 minuut.

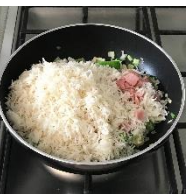
Doe de kip erbij en bak al omscheppend 5 minuten.



Doe de prei erbij en bak al omscheppend 2 minuten.

Zet de kookplaat op de laagste stand.

Doe de ham ook in de wok.



Doe de gekookte rijst erbij.

Meng alles goed door elkaar.

Breek het ei in een kopje.



Maak in het midden van de rijst een kuiltje.

Schenk hier het ei in en laat het een beetje stollen.

Schep dan het ei door de rijst.

Meng het goed door elkaar, zodat het ei goed verdeeld is.