

Bloemkool nasi

Wat heb je nodig

400 gram bloemkoolrijst
150 gram kipfilet
100 gram ham (plakjes)
1 prei
1 ui
2 eieren
pindasaus (zelfgemaakt of gekocht)

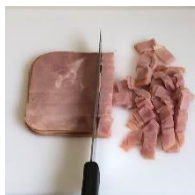
2 teentjes knoflook
1 eetlepel olie
1 mespuntje zout
1 snufje peper
1 theelepel sambal
10 gram boter



Snijd de prei in de lengte doormidden.
Snijd de uiteinden van de prei af.
Was de prei heel goed onder de koude kraan.
Snijd de prei in dunne ringen.



Pel de teentjes knoflook en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de knoflook in kleine stukjes.
Pel de ui.
Snijd de ui in kleine stukjes.



Leg de plakjes ham op elkaar op een snijplank.
Snijd de ham in kleine stukjes.
Snijd de kipfilet in stukjes.
Strooi het zout en de peper over de kipfilet.



Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Bak de ui en de knoflook, al omscheppend, 2 minuten.
Doe de kipfilet erbij en bak al omscheppend 5 minuten.



Doe de prei en de sambal ook in de hapjespan.
Roer het door elkaar en bak, al omscheppend, 2 minuten.
Doe de ham er ook bij en roer het door elkaar.
Zet de kookplaat op de laagste stand.



Breek de eieren in 2 kopjes.
Doe de boter in een koekenpan.
Zet de koekenpan op de kookplaat, op de middelste stand.
Laat de margarine smelten.



Doe de eieren in de koekenpan en zet de kookplaat op de laagste stand.
Bak de eieren in ongeveer 6 minuten gaar.
Doe de bloemkoolrijst in de hapjespan en meng het door elkaar.
Bak al omscheppend 4 minuten en dien gelijk op.