RECEPTKAART – NASI GORENG

IN DE BOX

- 2 x 200 g basmati rijst
- 2 x 50 g nasi goreng pasta
- 10 g chilivlokken
- 50 g cashewnoten

WAT JE NOG MEER NODIG HEBT

- 1 stengel citroengras
- 2 sjalotten
- 2 lente-uitjes
- 1 rode chilipeper
- 3 - 4 eieren
- 1 - 2 el. arachideolie
- Sesamolie
- ½ komkommer
- 1 grote tomaat
- verse koriander

BEREIDING (4 personen - 30 min.)

RIJST

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking en voeg het citroengras toe. Wanneer de rijst gaar is, neem het citroengras weg.

TIP: De beste gebakken rijst wordt de dag ervoor gekookt, waardoor het perfect om restjes te gebruiken. In plaats van rijst kun je ook rijstnoedels nemen om een klassieke bami goreng te maken.

NASI GORENG

1. Hak de sjalotten fijn. Hak de lente-uitjes en chilipeper in fijne ringen. Roer de eieren.
2. Rooster de cashewnoten zonder olie en zet apart.
3. Verhit de pindaolie in een wok. Bak de nasi goreng pasta en sjalotten in de hete olie. Zet opzij, voeg de eieren toe en roerbak. Dan roer de afgekoelde rijst erdoor.
4. Voeg de lente-uitjes, chilipepers en cashewnoten. Breng op smaak met sesamolie. Breng met sesamolie op smaak.
5. Strooi over de gebakken rijst gehakte koriander en chilivlokken en serveer met schijfjes verse tomaat en komkommer.

TIP: Met je gebakken rijstcreatie kan je al favoriete ingrediënten combineren. Waarom probeer je geen tofu, tempeh, kip of garnalen, fruitige ananas, al je favoriete groenten of een gebakken ei bovenop. Perfect hiervoor: vurig pikante sambal oelek.