



Nasi VanOnzeBoer



Bereiden in:



Voorbereiding: 0 min.



Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 250g bami/nasi vlees
- 4 eieren
- 400 g (zilervlies)rijst
- 3 el (zonnebloem)olie
- 1/4 witte kool
- 1 kleine paprika
- 1 kleine prei
- 1 grote ui
- 4 cm gember
- 1 grote peen/wortel
- 1 teentje knoflook
- (eventueel een paar diepvries doperwten)

Voedingswaarde

- Energie kJ 495

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Nasi VanOnzeBoer

Bereiding

Kook de rijst volgens de aanwijzing op de verpakking.
Was de groenten voor gebruik.

- 1 Pel de ui en knoflook. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn.
 - 2 Schil de gember en snijd deze extra fijn.
 - 3 Halveer de prei in de lengte en snijd deze in halve ringen.
 - 4 Schil de wortel, snijd in de lengte door en vervolgens in extra fijne plakjes.
 - 5 Snijd de kern van de kool eruit en snijd de kool in fijne reepjes.
 - 6 Halveer de paprika, verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika in fijne reepjes.
-
- 1 Verhit 2 eetlepels olie in een wok- of hapjespan en bak de bami/nasi blokjes in 5 minuten goudbruin op hoge temperatuur.
 - 2 Voeg nu de wortel toe en bak deze 2 minuten mee (eventueel nu ook de doperwten).
 - 3 Doe vervolgens de ui, knoflook, gember en paprikareepjes in de pan en bak dit gedurende 3 minuten mee op middelhoge temperatuur.
 - 4 Voeg daarna de gesneden kool en prei toe en bak nogmaals 3 minuten.
 - 5 Voeg nu de kruiden/groente mix VanOnzeBoer toe en bak kort mee. Meng door de gekookte rijst en verwarm dit onder voortdurend roeren, totdat alles goed warm is. Kruid eventueel naar eigen smaak.

Kijk bij de TIP! voor een nasi of bami speciaal

Kooktips

Tip voor een nasi of bami speciaal: Verhit 1 eetlepel olie in een koekenpan en bak hierin de 4 eieren. Verwarm de inhoud van het zakje satésaus in een andere pan.

Serveren

Serveren: Verdeel de nasi over 2 of 4 borden. Garneer de nasi met een gebakken eitje, satésaus.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten