

Nasi goreng kip



Bereiden in: grote pan



Voorbereiding: 15 min.



Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 300 g kipfilet of kippendijfilet, in blokjes - nasi bami vlees
- 300 g gekookte (afgekoelde) rijst – bij voorkeur van de dag ervoor
- 2 teentjes knoflook, fijngenhakt
- 1 ui, gesnipperd
- 1 rode peper (optioneel), fijngesneden
- 2 eieren
- 3 el ketjap manis
- 1 el sojasaus
- 1 el oestersaus (optioneel, voor extra umami)
- 1 tl trassi (garnalenpasta) of sambal oelek (naar smaak)
- 2 lente-uitjes, in ringetjes
- 1 wortel, geraspt of fijngesneden (optioneel)
- Zonnebloemolie of arachideolie om

Voedingswaarde

•



Nasi goreng kip

Bereiding

- 1 Kook de rijst een dag van tevoren of laat het goed afkoelen zodat het droog is.
- 2 Verhit olie in een grote wok of koekenpan. Bak de kipblokjes of ander vlees rondom goudbruin en gaar. Haal ze even uit de pan.
- 3 Fruit de ui, knoflook en eventueel rode peper in wat olie.
- 4 Voeg de wortel toe (indien gebruikt) en bak even mee.
- 5 Voeg nu de rijst toe. Bak deze goed mee zodat hij los komt en een beetje krokant wordt.
- 6 Schuif de rijst opzij en bak de eieren als roerei in de pan. Meng daarna door de rijst.
- 7 Doe het vlees weer terug in de pan.
- 8 Breng op smaak met ketjap, sojasaus, oestersaus en eventueel trassi of sambal. Goed omscheppen!
- 9 Garneer met lente-ui.

Kooktips

Tips: Rijst die een dag oud is bakt beter dan verse rijst. Gebruik kippendijvlees voor meer sappigheid en smaak. Maak het pittiger met sambal badjak of rawit peper. Liever vegetarisch? Laat de kip weg en voeg extra groenten of tofu toe! Eet smakelijk – of zoals ze in Indonesië zeggen: Selamat makan!

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten