

# Nasi Goreng (1 persoon)

*Het favoriete recept van Alfons Valk*

## **Ingrediënten**

- 200 ml voorgesneden roerbakgroenten
- 0,5 ui
- 60 gr zilvervliesrijst
- 0,5 zakje gedroogde nasi groente
- 0,5 tl sambal
- 1 el olijfolie
- 2 el ketjap manis

## **Bereiding**

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de ui klein. Doe het zakje gedroogde nasikruiden in een kom en zet het net onder met heet water. Laat de kruiden wellen. Bak in de wok de uien aan in een beetje olie op hoog vuur. Voeg de zak roerbakgroenten toe en bak mee. Voeg de geweldige nasi groenten toe en bak even lekker mee. Voeg de gekookte rijst, ketjap en sambal toe en bak lekker mee. Zet dan het vuur laag. Lekker met een gebakken eitje en een beetje pindasaus. Selamat makan!