

Nasi-schotel

Het favoriete recept van de familie de Haan, Cor Bloemendaal en Nelly Breeman

Ingrediënten

- ongeveer 200 gr kipfilet
- spekjes
- gesneden uitjes
- wokgroenten (naar eigen smaak)
- 3 eieren
- zakje nasi-kruiden
- djahé en (saren) knoflook
- basmatirijst
- kipsatéstokjes
- kroepoek
- saté
- loempia's
- gebakken uitjes

Bereiding

Doe een scheutje (wok)olie in de wokpan. Laat dit goed warm worden, kruid de kipfilet naar smaak en bak dan de kipfilet goed gaar. Na elkaar spekjes, gesnipperde ui en wokgroenten toevoegen. Garen in de wokpan en af en toe omscheppen. Nasikruiden, djahé en (saren)knoflook apart toevoegen. Kook dan de rijst volgens de aanwijzing op de verpakking. Tip: strooi na het koken een beetje (rijst)olie over de rijst, dan blijft de rijst lekker korrelig en gaat niet plakken. Het is ook lekker voor de smaak. Voeg de rijst toe aan de groentemix. Schep goed om. Bak de eieren tot een omelet, snijd deze in stukjes en doe het door de nasi. Voor de liefhebbers kun je, als kers op de taart, nog gebakken uitjes door de nasi doen. Serveer dit met kroepoek, kipsatéstokjes, satésaus en loempia's.

Eet smakelijk!