



Naam:

Klas: Datum:

Nasi goreng

INGREDIENTEN – voor 2 personen

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 200 gr gekookte rijst | 1. Neem volledig afgekoelde en gekookte rijst voor dit gerecht |
| 150 gr gekookte kip of hamblokjes | |
| 1 wortel | 2. Snij de wortel in een zeer fijne brunoise |
| ½ prei | 3. Was de prei en snij in fijne halve maantjes |
| 1 el selderbladjes | 4. Was de selder en snij zeer fijn |
| 1 kleine ui | 5. Snipper de ui fijn |
| 1 teentje look | 6. Snipper de look fijn |
| 100 gr Chinese kool | 7. Snipper de kool fijn |
| 50 gr sojascheuten | 8. Was de scheuten |
| Arachide olie | 9. Verhit de olie in een wok en voeg de ui en de look toe. Roerbak kort |
| | 10. Voeg de groenten toe, volgens hun hardheid! En bak telkens kort |
| | 11. Voeg het vlees toe, bak kort mee |
| | 12. Voeg de koude rijst beetje bij beetje toe en meng goed met de groentjes |
| 2 el ketjap | 13. Voeg de ketjap toe en roer onder |
| 2 el sambal | 14. Voeg de sambal toe en roer goed |
| 2 eieren | 15. Kluts de eieren en bak een omelet in een anti-kleef pan. Rol ze op en snij in reepjes |
| 1 el verse bieslook | 16. Snipper de bieslook fijn |
| | 17. Doe de nasi goreng in een kommetje en garneer met omelet en bieslook |