

Nasi goreng zonder pakje

Nasi goreng die gemaakt is from scratch. Er is geen standaard recept voor nasi goreng want het is een gerecht waar restjes in opgemaakt worden.

In de boemboe van dit recept zitten nog redelijk wat kruiden en specerijen. Het is maar net wat je lekker vindt. Er zijn geen speciale regels voor het maken van nasi goreng. Je neemt een restje rijst, kijkt in je koelkast wat je nog hebt aan groenten. Misschien heb je nog een restje kip, vlees of garnalen. Of je bakt een omelet of roerei die je er doorheen mengt. Je kunt dus alle kanten op. Hoeveelheden in dit recept zijn dus niet zo heel erg belangrijk. Je gebruikt wat je in huis hebt.

Bereidingstijden: Totaal: 50 minuten; Voorbereiding: 25 minuten; Kooktijd: 25 minuten

Hulpmiddelen: wok

Ingrediënten 4 personen

350 gram	kip
1 stuks	ui
2 tenen	knoflook
1 theelepel	sambal
3 eetlepels	ketjap manis
1 theelepel	ketoembar
1 theelepel	laos
1 theelepel	djinten
1 theelepel	djahé
250 gram	nasi groenten
400 gram	gekookte rijst

Variaties

- Voeg spekblokjes toe (check het originele recept voor de bereiding).
- In het originele recept wordt trassi gebruikt.
- Nasi groenten is te vervangen door fijne soepgroenten, wokgroenten of je eigen mengsel.

Voorbereiding

1. Snijdt de kip in kleine stukjes.
2. Snipper de ui.
3. Snipper de knoflook.

Bereidingswijze

1. Verhit een eetlepel olie in een wok en bak de **kip** bruin en gaar.
2. Schep de gebakken kip uit de pan op een bord en zet even apart.
3. Doe een klein beetje olie in de wok en fruit hierin de **ui**, **knoflook**, **sambal** en **ketjap**.
4. Voeg **ketoembar**, **laos**, **djinten** en **djahé**.
5. Bak dit even aan zodat de smaken en geuren goed vrijkomen.
6. Doe de kip terug in de pan
7. Voeg de **nasigroenten** toe.
8. Schep alles goed om tot de groenten iets zachter zijn geworden.
9. Voeg de **rijst** toe.

10. Met twee lepels meng je de rijst er goed doorheen.
11. Bak het goed aan.
12. Proef of de nasi goreng op smaak is. Ketjap en/of sambal toevoegen of serveren op tafel.

Extra informatie

- De rijst moet droog zijn als je hem gaat opbakken (goreng). Je kunt ook de avond ervoor rijst koken en die de volgende dag gebruiken.

Bron van het originele recept: [Eetspiratie](#)

Bereid: Regelmatig