



Nasi met pindasaus

Ingrediënten nasi

- 300-400 gram pandan rijst
- 2 kipfilets (in reepjes)
- 150 gram gerookte spekreepjes
- 2 eieren
- 400 gram Oosterse roerbakgroenten
- 1 prei, gewassen en in halve ringen gesneden
- 2 uien, gepeld en grof gesneden
- 3 teentjes knoflook, gepeld en geperst
- 4 eetlepels oestersaus
- 3 x 2 eetlepels sesam-olie
- 1 eetlepel zonnebloemolie
- 75 ml ketjap manis
- 1 theelepel sambal oelek
- 2 theelepels gemalen koriander (ketoembar)
- 1 theelepel komijn (djinten)
- 1 halve theelepel laos
- 1 halve theelepel kurkuma (koenjit/geelwortel)
- 1 halve theelepel zout
- 1 halve theelepel gemalen peper
- 1 halve bouillontablet (kip)
- 1 rode peper (in ringetjes gesneden) — optioneel

Bereiding nasi

Kook de rijst volgens de aanwijzing op de verpakking. Laat deze bij voorkeur afkoelen voor je 'm verder gebruikt. Meng 2 eetlepels sesamololie, met de laos, 1 eetlepel water en 2 eetlepels ketjap en verdeel dit over de kipreepjes. Roer dit goed door en laat even intrekken. Verhit 2 eetlepels sesamololie in een koekenpan en fruit hierin de ui en de knoflook aan. [Als je van pittig houdt, dan kun je de rode peper ringetjes meebakken. Ik heb dat niet gedaan, omdat wij niet van zo heel pittig eten houden] Voeg, als de ui glazig is de preiringen en de Oosterse roerbakgroenten toe. Als de groenten zacht beginnen te worden, voeg dan de oestersaus en een halve kippenbouillon-tablet (en eventueel een paar eetlepels water) toe. Laat onder af en toe doorroeren op zacht vuur door pruttelen. Bak, in een klein koekenpannetje, de gerookte spekreepjes lekker krokant. Verhit 2 eetlepels sesamololie in een wok en voeg als de olie heet is de gemarineerde kipreepjes toe. Maak nu een papje van de rest van de ketjap manis, sambal, koriander, komijn, kurkuma en zout en peper. Voeg, als de kip rondom dicht geschroeid is, dat papje toe en bak de kip gaar. Schep dan de rijst bij de kip, steeds een paar opscheplepels per keer, en roer dat goed door. Het kan zijn dat je niet alle rijst nodig hebt. Kijk even hoe het zich verhoudt. Voeg op het laatst de gerookte spekreepjes en het groente mengsel toe en roer goed door. Voeg eventueel nog wat rijst toe, als de nasi te nat wordt na toevoeging van de groenten. Serveer met kroepoek, een gebakken eitje en (zelfgemaakte) pindasaus.

Ingrediënten pindasaus

- 1 kopje water
- 5 eetlepels pindakaas
- 1 theelepel sambal oelek
- 2 eetlepels schenkstroop
- 3 eetlepels ketjap manis
- 1 halve eetlepel citroensap

Bereiding pindasaus

Meng alle ingrediënten in een steelpan en breng onder voortdurend roeren aan de kook. Even zachtjes doorkoken tot de saus goed bindt.

