

Chinese Nasi

Ingrediënten:

2 grote uien
3 teentjes knoflook
100 gram taugé
100 gram spits-kool
1 Stengel prei
500 gram rijst
4 eieren
100 gram achterham
1 eet-lepels riet-suiker
3 eet-lepels ketjap
1 eet-lepels sojasaus
1/2 theelepels ve-tsin
2 theelepels Kippenbouillonpoeder
1 theelepels sambal
1/2 eet-lepels gemalen koriander-zaad
1 eet-lepels verse bieslook
1 eet-lepels verse peterselie
Om in te bakken olijf-olie



Kook de rijst gaar en laat hem helemaal afkoelen. Snij de kool in reepjes. Pel de ui en de knoflook en snij in stukjes. Snij de ham in stukjes. Klop de eieren los. Verhit een eet-lepels olie in een bakpan en giet de helft van de eieren erin. Laat bakken tot de onderkant droog is en draai de omelet dan om. Laat hem nog even bakken en leg hem dan op een bord. Maak van het overige eier-mengsel nog een omelet. Rol de omelet op en snij in reepjes. Meng de uien, knoflook, sambal, koriander-zaad en de riet-suiker in de vijzel en maal fijn. Verhit 2 eet-lepels olie in een grote pan en bak het uimengsel 4 minuten of totdat het mengsel geurig is. Voeg de taugé, prei en de spits-kool toe. Bak ze twee minuten mee. Schep de afgekoelde rijst erdoorheen. Schep dan de ham, reepjes omelet, de bieslook, kippenbouillonpoeder en de peterselie erdoorheen. Laat even goed heet worden (paar minuten). Meng de sojasaus, ketjap en ve-tsin in een kommetje. Voeg dan toe aan het rijst-gerecht. Schep alles goed om en laat opnieuw goed heet worden. Serveer meteen of vries het in voor later.

Kijk ook op: www.pcstef.nl