



Les plats principaux

Nasi goreng avec brochettes de poulet marinées et atjar tjampoer

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes de filet de poulet
4 cuillères à soupe ketjap manis
400 grammes riz
2 carottes
1 oignon
1 poireau
1/2 chou pointu
3 cuillères à soupe d'huile pour wok
1 de mix nasi goreng
100 millilitres d'eau
sambal oelek
atjar tjampoer (légumes aigre-doux)
sauce pour wok au miel teriyaki (pour la finition)

Méthode de préparation

Marinez les dés de filet de poulet avec le ketjap manis. Couvrez-les bien et laissezles reposer au frigo. Voulez-vous que les dés de filet de poulet soient encore plus juteux et savoureux ? Alors marinez-les un jour à l'avance.
2 Faites cuire le riz selon les instructions sur l'emballage.

Faites cuire le riz selon les instructions sur l'emballage.

Coupez les carottes en petits cubes, hachez grossièrement l'oignon, coupez le poireau en rondelles et le chou pointu en fines lanières.

Chauffez 2 cs d'huile pour wok dans un wok et cuisez-y les légumes en mélangeant pendant 2 à 3 minutes.

Entretemps mélangez le mix de nasi goreng avec l'eau et ajoutez-le au wok avec les légumes. Mélangez bien. Ajoutez-y aussi le riz cuit et cuisez encore 2 à 3 minutes en mélangeant.

Enfilez les dés de poulet marinés sur les bois à brochettes. Chauffez le reste de l'huile pour wok dans une poêle et rôtissez les brochettes 5 minutes des deux côtés.

Servez les brochettes avec une sauce pour wok au miel teriyaki, le riz au sambal oelek et les légumes atjar tjampoer aigre-doux.

