



Hoofdgerechten

Nasi Goreng met gebakken eitje, atjar en kroepoek

Voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram rijst
1 ui (gesnipperd)
1 lookteentje (geperst)
2 preistengels (fijngesneden)
2 wortelen (in blokjes)
1 rode paprika (in blokjes)
1 chilipeper (in ringen)
2 lente-uitjes (in ringen)
scheutje ketjap manis
1 eetlepel sambal
1/2 theelepel komijnpoeder
1/2 theelepel gemberpoeder
1/2 theelepel kurkuma
4 eieren
kroepoek
peper
zout

Voor de atjar

5 wortelen (dunne, schuin gesneden)
1 ui (in halve maantjes)
1 komkommer (in reepjes)
1/2 lookteentje (geperst)
1 theelepel graanmosterd
snuifje kurkuma
4 eetlepels azijn
4 eetlepels rijstazijn
1 eetlepel suiker
1 limoen (het sap)

Bereidingswijze

Kook de rijst gaar en laat volledig afkoelen. Bak de ui en knoflook in olie glazig. Voeg de kruiden toe, de sambal en een scheutje ketjap. Laat al roerend 1 minuut bakken.

Voeg de paprika en wortelblokjes toe en roerbak 5 minuten. Voeg de prei toe en bak kort mee. Schep de koude rijst beetje bij beetje door de groenten. Proef en voeg eventueel een beetje ketjap of sambal toe.

Stoof voor de atjar de wortelen, ui en knoflook even aan met de kurkuma en de mosterd. Blus met de witte azijn en sushiazijn. Laat kort inkoken. Voeg de suiker toe en laat op een laag vuur oplossen. Laat afkoelen. Schep er de komkommer en het limoensap onder.

Bak van de eieren spiegeleitjes. Serveer de nasi goreng met een gebakken ei, de atjar en wat kroepoek. Strooi er de chilipeper over.

