



Hoofdgerechten

Nasi goreng met gemarineerde kipsaté en atjar tjampoer

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram kipfilet
4 eetlepels ketjap manis
400 gram rijst
2 wortelen
1 ui
1 prei
1/2 spitskool
3 eetlepels wokolie
1 nasi goreng mix
100 milliliters water
sambal oelek
atjar tjampoer (zoetzure groenten)
teriyaki honing woksous (voor de afwerking)

Bereidingswijze

Marineer de kipfiletblokjes met de ketjap manis. Dek ze goed af en laat ze rusten in de koelkast. Wil je dat de kipfiletblokjes nog sappiger en smaakvoller zijn? Marineer ze dan een dag op voorhand.

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Snij de wortels in kleine blokjes, snipper de ui grof, snij de prei in ringen en de spitskool in fijne reepjes.

Verhit 2 eetlepels wokolie in een wok en roerbak de groenten gedurende 2 tot 3 minuten.

Meng ondertussen de nasi goreng mix met het water en voeg toe aan de wok met de groenten. Roer goed door. Voeg er ook de gekookte rijst aan toe en roerbak nog 2 à 3 minuten mee.

Steek de gemarineerde kippenblokjes op spiesjes. Verhit de overige wokolie in een pan en bak de spiesjes gedurende 5 minuten aan beide kanten.

Serveer de spiesjes met een teriyaki honing woksous en de rijst met sambal oelek en de zoetzure atjar tjampoer groenten.

