



Hoofdgerechten

Nasi goreng met kip en scampi

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram rijst
2 liters kippenbouillon
250 gram kip
200 gram scampi's (schoongemaakt)
plantaardige olie
2 uien (gesnipperd)
2 lookteentjes (geperst)
150 gram erwten (diepvries)
1 rode chilipeper (ontpit, fijngesneden)
2 wortelen (in blokjes)
1 theelepel sambal
2 eetlepels sojasaus
1 eetlepel ketjap manis
4 eieren
2 lente-uitjes (fijngesneden)
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de rijst gaar in de kippenbouillon. Kruid intussen de kippenblokjes en scampi's met peper en zout en bak ze aan in hete olie. Schep uit de pan.

Giet opnieuw een scheutje olie in de pan en bak de ajuin en knoflook glazig. Doe er de erwten, chilipeper en wortelen bij en laat op een laag vuur 10 minuten bakken.

Voeg de kip, scampi's en rijst toe en roer goed om. Breng op smaak met de sambal, sojasaus en ketjap.

Bak vier spiegeleieren. Schep de nasi goreng op de borden, leg er een spiegelei op en garneer met de lente-uitjes.

