

Nasi goreng



Hiernaast zie je het gerecht dat je nu gaat maken.

Voordat je begint moet je eerst alle ingrediënten en keukenmaterialen verzamelen.

Op de achterkant staat in 10 stappen uitgelegd hoe je het gerecht maakt.

Veel succes!

Ingrediënten:

1 persoon:

- | | |
|------------------|-----------------|
| • Snelkookrijst | 50 gram |
| • Ei | 1 |
| • Melk | 1 eetlepel |
| • Olie | 2 eetlepels |
| • Kip | 50 gram |
| • Prei | 1/4 prei |
| • Ui | 1/4 ui |
| • Kerriepoeder | halve theelepel |
| • Knoflookpoeder | halve theelepel |
| • Sambal | halve theelepel |
| • Peper | |
| • Zout | |

Keukenmateriaal:

- | | | |
|----------------|-----------------|----------------|
| • De afruimbak | • De kookwekker | • De wok |
| • Het bekken | • Het officemes | • De wokspatel |
| • De bolzeef | • De snijplank | |
| • Het bord | • De spatel | |
| • De eetlepel | • De steelpan | |
| • De koekenpan | • De theelepel | |

Nasi goreng



1 Doe de steelpan halfvol met water. Breng het water aan de kook. Doe de rijst in het water. Kook de rijst 8 minuten.



2 Doe de rijst in een bolzeef. Spoel de rijst met koud water.



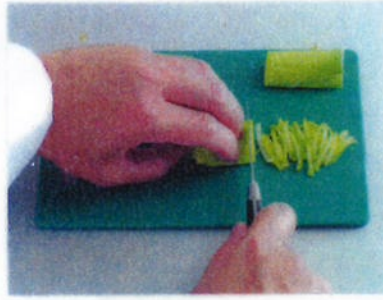
3 Doe het ei in het bekken. Doe er 1 eetlepel melk bij. Doe er wat peper en zout bij. Kluts het eimengsel.



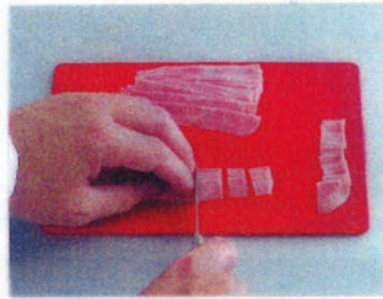
4 Verwarm een halve eetlepel olie in de koekenpan. Doe het eimengsel in de koekenpan. Maak een roerei.



5 Pel de ui. Snijd de ui in reepjes. Snijd de reepjes in snippers.



6 Snijd de prei in de lengte door. Snijd de prei in reepjes. Was de prei in de bolzeef.



7 Snijd de *kip* in repen. Snijd de repen in vierkanten.



8 Zet de wok op het vuur. Doe er 1 eetlepel olie in. Doe de uien in de wok. Bak de uien lichtbruin.



9 Doe erbij: rijst, kerrie, sambal en knoflookpoeder. Schep door elkaar. Doe erbij: prei, *kip* en roerei.



10 Schep alles op hoog vuur 2 minuten door elkaar. Doe de nasi op het bord.