



## Nasi

### Ingrediënten voor nasi voor 4 tot 6 personen:

- 400 gram zilvervliesrijst
- 3 kipfilet of kippendijen
- 1 pak nasi groenten (450 gram)
- 1 à 2 bakjes nasikruiden boemboe
- 4 tot 6 eieren
- Sambal naar smaak
- Peper
- Zout
- Olie
- Boter
- Eventueel lekker om er augurken bij te serveren

Kook de rijst in 1 liter water en een theelepel zout. Laat de deksel op de pan liggen en zorg dat het water zachtjes kookt. Als je het op deze manier doet dan is de rijst droog gekookt als die gaar is.

Snijd de kipfilet in kleine stukjes en kruid ze met peper en zout. Verwarm een wokpan met olie en bak hier de kip in aan.

Als de kip aan de buitenkant licht verkleurd is kun je het groentepakket toevoegen. Van binnen is de kip nog niet gaar, maar deze gaart nog door tijdens het bakproces van de groente. Als je de kip eerst gaar zou bakken en dan pas de groente toevoegt wordt de kip droog, doordat deze steeds verder door gaart.

Kijk tussentijds of de rijst gaar is en of deze niet droog staat te koken, terwijl deze nog niet gaar is.

Bak de groente 5 minuten mee voordat je 1 bakje nasikruiden toevoegt. Roer de kruiden door de kip en groente.

Proef of de rijst gaar is. Indien de zilvervliesrijst gaar is giet je het water eraf, maar als het goed is de rijst droog gekookt.

Meng de rijst door het groente en vleesmengsel. Proef de nasi en als deze niet voldoende op smaak is voor jullie voeg dan het 2<sup>de</sup> bakje nasikruiden toe. Houd je van pittig voeg dan nog wat sambal toe.

Verwarm een koekenpan met een scheut olie en een beetje boter. Bak de eieren gaar in de koekenpan. Serveer de eieren op de nasi in de pan of direct op de borden. Lekker om bij de nasi augurken te serveren, zorg wel dat je altijd met een schone vork in de pot gaat.