

Indische Nasi goreng

| | | |
|---------------------|---|---|
| Aantal Personen | 30 | |
| Hoeveelheid | | |
| Ingrediënten | <ul style="list-style-type: none">• 2,5 kilo• 5 Prei• 5 bakjes Nasi goreng Pasta Conimex• 15 el olie• 4 grote uien• 2 knollen knoflook• 2 hele witte kool• 2 el sambal oelek• ketjap• 500 gram gekookte gepelde garnalen• 600 gram taugé• 800 gram ham• 12 eieren | <ul style="list-style-type: none">• 350 gr• 1 Prei• 1 bakje• 5 el• 1 st• 2 teentjes• ¼ kool• 2 tl•• 100 gr• 125 grl• 125 gr• 3 ei |
| | <ul style="list-style-type: none">• Atjar• Augurken stiks• Amsterdamse uien• Sambal• | |

Bereiding

Kook de rijst gaar. Kook de rijst 4/4 van de tijd doe een vergiet in een nieuwe pan en giet de rijst in de vergiet stoom nu de rijst gaar.

Snijd de prei in dunne ringetjes en was ze goed. Snij de kool wat fijner in dunne reepjes. Snipper de uien en snipper de knoflook.

Verhit de olie in een wok en fruit daarin de knoflook met de ui glazig voeg de prei toe en bak even mee. Doe er de bamboe goreng uit het bakje (geen gedroogde prut) bij en fruit deze even aan. Doe de kool en de sambal erbij en schep goed om. Maak de gare rijst los met een vork en doe die in de wok en bak de rijst al om scheppend een beetje goudbruin. Verhit 1 el olie in een koekenpan en klop de eieren los met 1 el water en 2 druppels ketjap asin per ei los en bak dikke roerei.

Dikke roerei maak je door een roerei te bakken en als hij begint te stollen klap je hem half om. Het vrijgekomen gedeelte van de pan doe je weer roerei mengsel en als deze begint te stollen klop je het dikke gedeelte op het nieuwe ei en vul je de andere kant weer totdat je voldoende dikte hebt.

Spatel voorzichtig de garnalen (indien rauw nog eerst even bakken) en de taugé door de rijst en voeg naar smaak sambal en ketjap toe.

Snij de ham en ei in reepjes

Voor de vega

Laat de ham achterwege