

Nasi Goreng



Bijgerecht of ontbijt

Rijst

4 personen

Land: Indonesië

Vorbereiding: dag van te voren rijst en kip gaar koken **Bereidingstijd:** 30 minuten

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 750 gr kipkarbonade's (3 à 4 stuks zonder vel), een dag van te voren gaar gebraden
- 500 gram parboiled hotel of basmati rijst, een dag van te voren gekookt met zout
- 1 grote ui of 2 kleintjes, gepeld en grof gesneden
- 4-5 schijfjes verse laos, geschild
- 2 grote tenen knoflook, gepeld en kern verwijderd
- 1 1/2 theelepel trassi, verkruimeld
- zout
- 4 el zonnebloemolie voor de nasi
- 1/2 el sambal rawit (of 1 el sambal oelek)
- 1 eetlepel ketjap manis

- 1 rode Spaanse peper
- 4 eieren
- 1 eetlepel melk
- zonnebloemolie voor de omelet

Bereidingswijze

1. Haal het kippenvlees van de botjes en snijd het in stukjes.
2. Maak nu een roerei. Halveer de Spaanse peper, verwijder de zaadjes en snijd de peper fijn. Klop de eieren los in een kom samen met de melk, zout naar smaak en de fijngesneden Spaanse peper.
3. Verhit een dun laagje olie in een ruime bakpan op een halfhoog vuur, voeg het eiermengsel toe en maak al roerende een roerei draai het vuur tegen het einde van de baktijd lager, zodat het roerei zonder aanbranden goed droog kan worden. Maak de stukjes roerei met een pollepel nog kleiner en zet weg.
4. Hak uien, laos, knoflook, trassi en wat zout (niet te veel want de rijst wordt in gezouten water gekookt) fijn in een foodprocessor.
5. Verhit 4 el olie in een braadpan en fruit hierin op een halfhoog vuur al roerend de fijngemalen ingrediënten voor de boemboe samen met de sambal tot de uien zacht worden.
6. Voeg dan de rijst toe, telkens een handje, en roer de rijst goed door de boemboe alvorens het volgende handje rijst toe te voegen.
7. Schep, als alle rijst aan de bakpan is toegevoegd, de stukjes kip en roerei door de rijst en voeg tot slot al omscheppend en bij kleine beetjes tegelijk ketjap toe.
8. Bak de rijst, onder regelmatig omscheppen, op een halfhoog vuur gedurende 15 tot 20 minuten of tot de korrels mooi droog zijn en de nasi gloeiend heet. .

Tenslotte

De goed kokende totok (in Indonesië geboren Nederlander) met wie ik bevriend ben, leerde mij eens zoals hij dat noemde, een blonde nasi goreng te maken. Het blonde van deze nasi schuilt enerzijds in het feit dat er kip met de rijst wordt meegebakken en anderzijds dat het vlees niet gemarineerd wordt in ketjap. Mijn huiswerk als kokmaatje was een dag van tevoren kip braden en rijst koken, want de ware liefhebber van nasi goreng zorgt ervoor dat die ingrediënten een dagje zijn 'bestorven', zodat ze daadwerkelijk kunnen worden opgebakken, Tijdens het koken vertelde vriend totok wat je vooral **niet** moet doen voor het welslagen van een nasi goreng. Kijk, daar houd ik van, uitleg in de keuken die hout snijdt. **1.** Wijk nooit van de juiste volgorde af. **2.** Gebruik niet te veel uien in de boemboe anders blijft de rijst vochtig en bakt hij niet droog. **3.** Snijd het rauwe vlees van tevoren nooit in kleine stukjes, maar bak eerst de stukken vlees en snijd ze dan pas in kleine stukjes, zodat het vlees uiteindelijk niet te droog wordt. **4.** Voeg nooit de ketjap ineens toe, maar altijd beetje bij beetje zodat de rijst achteraf niet te nat uitpakt. **5.** Gebruik niet het bakvet van het vlees of de kip voor het bakken van de rijst of de omelet, anders smaakt alles hetzelfde.