

Nasi Goreng Kampung



Hoofdgerecht of bijgerecht

Rijst

4 personen

Land: Indonesië

Bereidingstijd: 35 min **Wachttijd:** kook de rijst een dag van te voren

Seizoen: Het hele jaar door



Ingrediënten

- 500 gram rijst gekookt en afgekoeld = 1 kilo gare rijst
- 3 el zonnebloem of maïsolie
- 2 speklapjes in blokjes gesneden
- 2 grote sjalotten grof fijngesneden
- 5 teentjes knoflook fijngesneden

- 1 tl trassi in poedervorm (toko) niets anders!
- 1 rode peper in ringetjes gesneden (eventueel zonder zaadjes en zaadlijsten)
- 1 tl sambal of meer als je van pittig houdt
- 1 kleine prei in dunne ringen gesneden
- 2 eieren
- 2 el lichte Chinese sojasaus (toko)

Ingrediënten voor erbij

- kroepoek, atjar, spiegelei en eventueel een kipgerecht

Bereidingswijze

1. Kook de rijst het liefst een dag van de voren en laat afkoelen.
2. Verhit de olie in een wadjan of wok en roerbak de vleesblokjes gaar en fruit daarna onder voortdurend omscheppen de ui en de knoflook circa 3 minuten mee. Roer de trassi en de rode peper door het mengsel en laat die even mee fruiten.
3. Voeg de rijst toe en bak het geheel weer omscheppend nog enkele minuten, totdat er geen rijstklontjes meer zijn en elke rijstkorrel los is. Voeg eventueel nog een tl sambal bij voor de kleur.
4. Schuif de nasi in de wadjan even iets opzij en zet het vuur lager. Breek de eieren in de vrijgekomen plaats en maak een roerei, als die iets gaar is schep je alles weer door elkaar.
5. Doe nu de prei erbij en bak alles voortdurend omscheppend nog enkele minuten.
6. Schep tot slot de sojasaus door het gerecht. Elk korreltje moet een licht bruine kleur hebben. Voeg zo nodig nog sojasaus toe om dat te bereiken. Serveer met een spiegelei, kroepoek, atjar en eventueel een kipgerecht.

Achtergrond en tips

In 1986 sleepte een goede vriend mij mee naar de Rozengracht in Amsterdam. Een vriendje van hem had een restaurant geopend, Lonny's Restaurant. Dit restaurant met Indonesische specialiteiten werd door Lonny Gerungan gerund. Er werden tal van originele en authentieke gerechten geserveerd die qua smaak niet aangepast waren aan de westerse smaak. De algehele sfeer wordt ook niet vergeten en het restaurant werd door Lonny helemaal in Balinese sferen ingericht. Na afloop van het diner verscheen hij in sarong en sandalen en zong originele Indonesische liederen, maar ook "Sambal, Nasi Goreng en Rijst", een carnavalskraker. Wat een tijd! Het restaurant is in andere handen overgegaan. Ondanks zijn commerciële activiteiten, die een wisselend succes hadden (zogenaamde Indonesische gerechten in plastic bakjes, maar wel in een bamboe mandje!) blijft hij mijn Indonesische kookheld. Zijn boek "De authentiek Indische keuken" is een meesterwerk. Klik [HIER](#) voor een filmpje van bovenstaand recept.