



Recept voor Balinese nasi

INGREDIËNTEN (voor 4 personen):

- Circa 350 gram basmati rijst
- 250 gram kipfilet
- 1 lente-ui
- 4 uien
- 4 tenen knoflook
- 1 lombok peper
- 1 ½ eetlepel vissaus
- 1 theelepel maggi
- 1 eetlepel tomatenketchup
- 2 eetlepels ketjap manis

STAPPENPLAN

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Snijd alle groenten in kleine stukjes en de kip in blokjes.
3. Doe 2 eetlepels olie in de pan en bak de kipfilet gaar.
4. Doe de ui, lombok peper en knoflook bij de kip en bak dit nog even mee.
5. Voeg de rijst eraan toe en roer dit goed door elkaar.
6. Voeg een voor een de vissaus, ketjap manis, tomatenketchup en maggi toe. Breng het eventueel nog wat meer op smaak door er iets meer maggi aan toe te voegen. Roer vervolgens alles goed door elkaar.
7. Gooi de lente-ui eroverheen als je het gaat serveren.
8. Serveertip: Een gebakken eitje en komkommer en tomaat voor een frisse touch.

Selamat makan!

Deel jouw resultaat met ons via Instagram of Facebook.
(tag ons en gebruik #kokenmetcorendon)