



Nasi Goreng

Recept

1. Boemboe tijd! Mix alle ingrediënten behalve de rijst, garnalen, ketjap en eiren in een blender tot een mooie boemboe.
2. Kook de rijst zoals beschreven op de verpakking.
3. Doe een scheutje olie in een hete wok.
4. Voeg daar de zelfgemaakte boemboe toe en bak deze aan.
5. Doe de garnalen erbij en roer het mengsel goed om.
6. Voeg de rijst toe, een scheut ketjap en wokken maar.
7. Bak 2 mooie spiegeleieren.
8. Serveer de nasi op een bord, met het eitje er bovenop.

Eet Smakelijk!

Ingrediënten

Klein stukje trassi
(gefermenteerde garnalenpasta)

Schepje palmsuiker

2 gesnipperde uien

Stuk verse laos

Stuk verse gember

1,5 tl kurkuma poeder

3 teentjes knoflook

Klein handje verse koriander

2 el sambal badjak

500 gr basmati rijst

200 gr Noorse garnalen

Scheut ketjap

2 eieren