

Makkelijke nasi met spekjes

edamame en seroendeng

Surinaamse nasi is vergeleken met zijn Chinese zusje donker van kleur en ook een stuk smaakvoller. Vandaag maak je de seroendeng zelf van pinda's en kokos, heerlijk knapperig en perfect voor het hele gezin.

20 min | 828 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten te sparen door je recepten te bekijken via onze mobiele website

ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Witte rijst	g	75	150	225	300
Gerookte spekreepjes	g	50	100	150	200
Prei	st	0.5	1	2	3
Wortel	g	150	300	400	600
Limoen	st	0.25	0.5	1	1
Gember (verse)	tl	0.5	1	1.5	2
Edamame	g	100	200	300	390
Pinda's ongezouten	g	15	25	25	50
Crunchy kokos	g	15	25	50	50
zelf toevoegen:					
Olie	el	0.5	1	1.5	2
Ketjap	el	1	2	3	4
Kerriepoeder	tl	1	2	3	4
Zout en (chili)peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*

Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook. Spoel de rijst in een zeef onder de kraan en kook in 12 minuten gaar. Giet het water af en laat de rijst afkoelen op een bord.
2. Bak de spekjes in een ruime bakpan op een middelhoog vuur krokant. Snijd de prei in de lengte doormidden, spoel onder de kraan en snijd klein. Was of schil de wortel en snijd klein. Voeg de prei en wortel toe en bak 3-4 minuten mee.
3. Voeg dan de voorgekookte rijst, limoensap en geraspte gember toe en bak op een hoog vuur, terwijl je regelmatig schud, nogmaals 3-4 minuten.
4. Giet de edamame af en voeg toe aan de pan. Breng op smaak met ketjap, zout en (chili)peper en schep alles goed door. Houd warm terwijl je de seroendeng klaarmaakt.
5. Hak de pinda's en kokos grof. Bak deze samen in een droge bakpan lichtbruin. Voeg op het laatste moment de kerriepoeder, zout en peper toe en schud om. Serveer de seroendeng bij de Surinaamse nasi.

Tip: Lekker met wat sambal oelek. Heb je nog een maggiblokje in huis? Verkruimel deze dan door de nasi, dat doen ze ook in Suriname!

Biologisch

info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief