

Simpele nasi met pindasaus

edamamebonen, roerbakgroenten en krupuk

Nasi goreng is een gerecht dat iedereen wel kent. Vaak simpelweg nasi genoemd, wat eigenlijk alleen 'rijst' betekent. Nasi goreng betekent 'gebakken rijst'. Bij ons wordt nasi goreng als avondmaaltijd gegeten. In Indonesië eten ze het vaak als ontbijt, gemaakt met restjes van de vorige dag. Dankzij de voorgesneden groenten staat dit gerecht razendsnel op tafel.

20 min | 779 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 snelkookrijst	g	75	150	225	300
Edamame	g	100	200	300	400
Ui	st	1	2	3	4
Knoflookteen	st	0.5	1	2	2
Gember	tl	0.5	1	1.5	2
Bami-/nasigroenten	g	200	400	600	800
Chinese 5 spices	tl	1	2	3	4
Pindakaas	g	25	50	75	100
Krupuk	g	15	30	45	60
zelf toevoegen:					
Olie	el	0.5	1	1.5	2
Melk of water	ml	75	150	225	300
Ketjap	el	0.5	1	1.5	2
Sambal	tl	0.5	1	1.5	2

**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 en kook de rijst in 12-14 minuten gaar. Giet het water af en zet opzij zodat de rijst kan afkoelen.
2. Laat ondertussen de edamamebonen uitlekken in een zeef en spoel onder de kraan. Pel de ui en knoflook en snijd klein. Schil en rasp de gember. Verwarm olie in een grote bakpan of wok en roerbak de ui, knoflook, gember en adukibonen 2 minuten. Voeg de gesneden groenten toe en blijf roerbakken op een hoog vuur.
3. Doe de voorgekookte rijst erbij en roerbak mee op hoog vuur. Breng op smaak met de 5 spices, ketjap en sambal. Zet het vuur laag en laat de smaken intrekken.
4. Verwarm de pindakaas in een steelpan en voeg melk (of water) toe. Gebruik net zoveel vocht, totdat je een mooie gladde saus krijgt. Maak eventueel op smaak met ketjap en sambal.
5. Serveer de nasi met de krupuk en schenk de pindasaus erover.

Tip: Het is ook erg lekker om de satésaus te verdunnen met kokosmelk. Je kunt de rijst ook lekker krokant bakken in een andere bakpan in plaats van samen met de groenten.

Biologisch

info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief