

# Nasi goreng

Bron: Allerhande 2 2013



## Bereiden

**STAP 1** Kook eerst de rijst. Op de verpakking staat hoe je dat precies doet. Dan breek je de eieren in een kommetje. Roer even met een vork door de eieren.

**STAP 2** Verhit de olie in een wok en laat het ei erin glijden. Roer door het ei terwijl je het bakt, zo maak je een roerei.

**STAP 3** Haal de stukjes ei uit de pan en bewaar ze in een schaal. Dan schil en rasp je de gember, tot je ongeveer 2 theelepels hebt.

🍽️ hoofdgerecht

👤 4 personen

🕒 45 min 45 min

## Ingrediënten

300 g witte rijst

2 eieren

2 el olie

2 cm verse gember

1 kleine rode paprika

1 teen knoflook

6 salade-uitjes

4 plakjes bacon

100 g doperwtjes (uit de diepvries)

2 el sojasaus

## Voedingswaarden

*(per eenpersoonsportie)*

Energie: 455 kcal

Eiwit: 13 g

Vet: 14 g

Koolhydraten: 66 g

**STAP 4** Snij de paprika in stukjes. Pel de schil van de knoflook en pers de knoflook in een knoflookpers. Snij de salade-uitjes in kleine stukjes.

**STAP 5** Snij de bacon in stukjes. Doe de stukjes bacon in de wok waar je het roerei in hebt gemaakt en bak ze 2 minuten.

**STAP 6** Doe het gemberrasp, de knoflook, de salade-ui en de paprika erbij en roerbak (dat is roeren en bakken tegelijk) alles 2 minuten.

**STAP 7** Doe de gekookte rijst erbij en roerbak verder. Doe het roerei erbij en ook de doperwten. Roerbak dan nog heel even.

**STAP 8** Giet de sojasaus erbij en roerbak nog 1 minuut.