



Nasi Schotel

Voor 3 dagen

Bereidingstijd: 35 minuten



Ingrediënten

- 300 gram vlees
- 400 gram (gesneden) prei
- 150 gram (gesneden) uien
- 150 gram rijst (2 builtjes)
- 3 eieren
- 4 el olijfolie
- 1 el knoflook (korrels of vers)
- 1 el sambal oelek
- ketjap manis
- boter (voor de omelet)

Bereiding

Gebruik vlees dat al gemarineerd is (bijvoorbeeld Thaise kip blokjes), of kruid/marineer het vlees vooraf naar eigen wens.

Warm de olie in een grote braadpan en fruit daarin de uien.

Zet ondertussen de rijst op met water en breng aan de kook. Laat 10 minuten koken.

Wanneer de uitjes lekker ruiken en kleuren eerst de knoflook toevoegen en even mee laten, en dan het vlees toevoegen en gaar bakken.

Giet de rijst af en laat uitstomen (losse rijst) of hang op om uit te druipen (builtjes).

Als het vlees gaar is de sambal toevoegen en goed doorroeren. Vervolgens de klein gesneden prei toevoegen en goed omscheppen zodat alle prei met de olie in aanraking komt. Met de deksel erop op een matig vuur laten smoren. Regelmatig door elkaar roeren.

Kluts ondertussen de eieren (voeg eventueel wat melk toe) en maak een omelet.

Als de prei voldoende gaar en geslonken is de rijst toevoegen, goed mixen en dan de rijst even laten meebakken.

Voeg naar smaak eerst wat ketjap toe en tenslotte de in kleine stukjes gesneden omelet.

En Klaar is Kees