

# MARINE NASI GORENG

## U HEEFT DAARVOOR NODIG:

500 GRAM RIJST,  
200 GRAM VARKENS- OF KIPPENVLEES  
MARGARINE OF SLAOLIE,  
3 EITJES ( GEKLUTST)  
E.V.T. 50 GRAM GARNALEN,(hoeft niet,mag wel)  
150 GRAM GEROOKT SPEK,  
150 GRAM MAGERE HAM,  
50 GRAM PREI.  
2 GROTE UIEN  
KNOFLOOKUI.  
MAGGI-AROMA (UIT HET FLESJE;DUS NIET EEN BLOKJE !)  
En naar smaak: lombok of sambal oelek (conimex),knoflook-uitje  
trassie bakar en zout en vee-tsin. Komkommer, augurkjes.

## BEREIDINGSWIJZE:

Gebruik een uitstekende kwaliteit droogkokende rijst, anders loopt U kans dat de nasi nat en klef wordt en zich slecht laat bakken.

Kook de rijst gaar en droog.

Het varkensvlees, het rookspek, de ham en prei en de als omeletten gebakken eieren snijdt u in reepjes van ongeveer 1,5 cm. (kippenvlees e.v.t. in plaats van varkensvlees) Was de prei goed en snij ringetjes

Ontvlies de uien en snij deze in niet al te fijne stukjes.

Ontvlies de knoflook ui, neem 4 teentjes en hak deze fijn.

Nu doet U een beetje margarine of sla-olie in een braadpan en verhit de olie ,blijf erbij dat deze olie niet verbrand of te heet wordt!!

Bak het varkens- of kippenvlees krokant en schep het uit de olie.

(het verdient aanbeveling het vlees eerst een beetje met peper en zout te bestrooien voor de hartige smaak)

Bak nu de in reepjes gesneden gerookt spek krokant en deponeer dit naast het gebakken vlees.

Bak de gesneden uien in dezelfde olie en laat deze na het uitscheppen uitlekken in een kopje of kommetje.

**Verwijder nu een groot deel van de in de braadpan aanwezige olie maar laat ter hoeveelheid van plm. een a twee eetlepels olie achter in de pan, let op dat de Olie niet te heet wordt ! Eventueel een beetje olie erbij indien benodigd.**

Nu bakt U de knoflook, die U reeds in fijne stukjes hebt gehakt en een beetje trassie (garnalenpasta) tezamen in de zelfde olie en voeg de gekookte rijst toe. Onder voortdurend omzetten bakt U de rijst op een niet te hoog vuurtje. Voeg toe de maggi-aroma, maar nooit meer als een halve eetlepel.

De rijst krijgt al een beetje kleur en voeg nu een theelepeltje sambal oelek toe.

Voeg het varkens- of kippenvlees toe met de uitjes, zet het vuur op een laag pitje en bak het vlees even mee. Voeg nu ook de uitgebakken stukjes gerookt spek toe.

Meng nu de reepjes ham en omeletreepjes onder de nasi en als alles goed in de rijst is verdeeld, als laatste, de in reepjes gesneden prei erbij. 1 A 2 theelepeltjes veetsin-poeder toevoegen, de nasigoreng nog even goed omzetten.

**Doe het gas uit** en schep het eten op een bordje. (Vee-tsin is een smaakversterker) In plaats van reepjes omelet kunt u desgewenst een eitje bakken.

Op tafel erbij: kroepoek oedang, (gebakken), gesneden augurkjes, gesneden komkommerschijfjes en gesneden tomaatschijfjes.

Drink er een lekker koud biertje bij of gekoeld water met een ijsklontje. Vergeet de sambal niet. WEDDEN DAT HET HEERLIJK SMAAKT?

Geef als toetje een lekker ice-cream.....