

BLAUWE HAP NASI



Ingrediënten 6 personen

350 gr varkensfilet, mag best vetje aanzitten.
75 gr gekookte achterham/
ontbijtspek heel klein gesneden
optioneel: 150 gr kleine noorse garnalen
2 uien
1 flinke prei
200 gr taugeh
bosje bladselderij, alléén de blaadjes
2 tenen knoflook
sambal oelek of andere sambal naar smaak
scheut ketjap manis
1 tl. vis saus
1 tl korianderpoeder
1 tl geroosterde trassi (garnalenpasta
Te koop bij de toko)
1 maggiblokje, die hele kleine 4-kante
400 gr langkorrelige rijst
6 eieren
bosui
scheut olie
boter

Bereiding

Kook de rijst enkele uren van te voren. Laat de rijst in een lage, brede schaal helemaal afkoelen, schep af en toe om. Dek dan de rijst af,
Bereid de groenten voor. Was de prei, snijd in smalle ringen.
Bestrooi de blokjes varkensfilet met peper en korianderpoeder.
Klop de eieren los met een eetlepel water, peper, zout en geelwortelpoeder. Verhit olie in een koekepan, bak op laag vuur een omelet. , laat iets afkoelen, en snijd in smalle reepjes..

Neem een grote pan. Giet er voldoende olie in dat de bodem net bedekt is met een laagje, verhit de olie. Doe nu de vleesblokjes en het ontbijtspek erbij. Braad het varkensvlees aan alle kanten aan, zet het vuur dan iets lager en bak tot het gaar is.

Haal het vlees als het gaar is uit de pan.

Fruit de ui , doe er als de ui begint de kleuren doe de geperste knoflook erbij, en na tien tellen sambal, korianderpoeder, het verkruimelde bouillonblokje, en trassi. Fruit nog enkele tellen op hoog vuur, doe dan de prei erbij. Als de prei is geslonken selderie erbij. Doe nu de ketjap in de pan en doe ook het vlees er weer bij.

Je kunt de nasi meteen maken door de rijst erdoor te doen en mee te bakken.
doe de rijst in kleine porties.

Opdienen met: kroepoek, atjar, sateh