



Zelfgemaakte nasi en bami



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 kopjes rijst (gekookt zoals staat aangegeven op de verpakking (voor nasi) OF 250 g noedels, gekookt zoals staat aangegeven op de verpakking (voor bami))
2 eieren
1 theelepel sesamololie
1 theelepel zout
peper
2 eetlepels arachideolie
2 eetlepels knoflook (fijngesneden)
1 ui (fijngesneden)
175 gram scampi's (gepelde en ontdarmd, in stukjes van 1 cm gesneden)
1 wortel (geschild en in blokjes gesneden)
1 kopje diepvrieserwten
225 gram kipfilets (in stukjes gesneden)
3 eetlepels sojasaus
1 komkommer (gepeld en in reepjes gesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Zorg dat de rijst (of de noedels) gekookt én volledig is afgekoeld. Ideaal is als je de rijst (of noedels) op een bakplaat verdeelt en in de koelkast zet. Daardoor kun je de rijst (of noedels) beter bakken.
- 2.** Meng de eieren met de sesamololie, $\frac{1}{2}$ theelepel zout en wat peper in een kommetje. Zet apart.
- 3.** Zet een wok (of een grote braadpan) op het vuur. Laat die 5 minuten gloeiend heet worden voordat je begint te koken.
- 4.** Voeg de arachideolie toe aan de wok en laat die zeer heet worden. Voeg de knoflook, de uien, de garnalen, $\frac{1}{2}$ theelepel zout en een beetje peper toe. Roerbak gedurende 2 minuten.



- 5.** Voeg de wortel en de diepvrieserwten toe aan de wok en roer opnieuw.
- 6.** Voeg nu de kip toe en roerbak opnieuw 2 minuten.
- 7.** Voeg de rijst (of de noedels) toe en blijf 3 minuten roerbakken.
- 8.** Overgiet met de sojasaus en roer goed.
- 9.** Schuif alles naar de zijkant van de wok en giet het eiermengsel ernaast in de wok. Roerbak 1 minuut.
- 10.** Meng het eiermengsel met de rest van de ingrediënten
- 11.** Werk af met komkommer en serveer meteen.