



## Nasi goreng met kip en ei

*De klassieke Indonesische gebakken rijst met kip, groenten en een spiegelei bovenop. Ideaal om overschot van gekookte rijst een tweede leven te geven.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

- 300 g basmatirijst (gekookt en afgekoeld, liefst van de dag ervoor)
- 2 kipfilets in reepjes
- 4 eieren
- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 teentjes look, geperst
- 2 wortelen in kleine blokjes
- 100 g doperwten (diepvries)
- 3 lente-uitjes in ringetjes
- 3 el ketjap manis

1 el sojasaus  
1 tl sambal oelek  
1 tl kurkuma  
3 el zonnebloemolie  
zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Kook de rijst de dag ervoor, laat volledig afkoelen in de koelkast. Verse warme rijst wordt papperig.
2. Verhit 1 el olie in een grote wok op hoog vuur en bak de kipreepjes 5 à 6 minuten goudbruin. Kruid met zout en peper, schep uit de wok.
3. Voeg opnieuw 1 el olie toe en fruit de ui, look en wortel 4 minuten. Voeg de doperwten toe en bak 2 minuten mee.
4. Doe de koude rijst erbij, samen met de kurkuma, ketjap manis, sojasaus en sambal. Bak alles al roerend 5 minuten op hoog vuur.
5. Roer de kip terug door de rijst met de lente-ui. Warm nog 2 minuten door.
6. Bak in een aparte pan met de rest van de olie 4 spiegeleieren, ongeveer 3 minuten tot het wit gestold is.
7. Verdeel de nasi over borden en leg op elke portie een spiegelei. Meteen opdienen.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)