



Nasi lemak met sambal

Het geliefde Maleisische ontbijtgerecht: geurige kokosrijst met een pittige sambal, ei, pinda's en komkommer.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

300 gr jasmijnrijst
25 cl kokosmelk
15 cl water
1 blaadje pandan (optioneel)
0,5 kl zout
4 eieren
1 komkommer, in schijfjes
60 gr geroosterde pinda's
Voor de sambal:

3 el sambal oelek
1 ui, fijngesnipperd
2 teentjes look
2 el zonnebloemolie
1 el rietsuiker
1 el tamarindepasta of limoensap

Bereidingswijze

1. Spoel de rijst. Doe hem met kokosmelk, water, pandan en zout in een pot, breng aan de kook, zet laag en gaar afgedekt 15 minuten. Laat 10 minuten rusten.
2. Kook de eieren 8 minuten hard, pel en halveer ze.
3. Voor de sambal: fruit ui en look in de olie 3 minuten. Voeg sambal oelek, suiker en tamarinde toe en laat 5 minuten pruttelen tot een dikke, glanzende pasta.
4. Verdeel de kokosrijst over de borden. Leg er sambal, ei, komkommer en pinda's bij. Serveer meteen.

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