



Nasi goreng met spiegelei

met komkommer, limoen, pinda's en koriander



Komkommer*



Witte rijst



Groentemix*



Limoen*



Bosui*



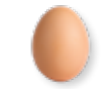
Verse koriander*



Gemalen koriander



Gemalen kurkuma



Vrije-uitloepi*



Sojasaus



Gezouten pinda's

Totaal: 20 min.

Quick & Easy

Supersimpel

Veggie

Eet binnen 3 dagen

Reis met ons naar Indonesië, waar nasi goreng een echte specialiteit is. Het betekent letterlijk gebakken (goreng) rijst (nasi). De vele Aziatische ingrediënten zoals sojasaus, sambal en limoen geven dit gerecht een zoetzure, iets pittige smaak. Je serveert de nasi met een gebakken ei en verse koriander.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN: Pan met deksel, wok, kom en koekenpan.
Laten we beginnen met het koken van de **nasi goreng met spiegelei**.



1 RIJST KOKEN

- Breng ruim water aan de kook in een pan met deksel voor de rijst.
- Snijd de **komkommer** in dunne plakjes en meng in een kom met de wittewijnazijn en de suiker. Zet tot gebruik in de koelkast.
- Weeg de **rijst** af. Kook de **rijst**, afgedekt, 8 – 10 minuten. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.



3 EIERN BAKKEN

- Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak 2 **spiegeleieren** per persoon. Bestrooi met peper en zout.
- Voeg de **rijst** toe aan de **groenten** en schep om.
- Voeg de ketjap, de sambal en **sojasaus** naar smaak toe en roerbak 2 – 3 minuten ★.



2 SNIJDEN, HAKKEN, BAKKEN

- Verhit de zonnebloemolie in een wok op middelhoog vuur. Voeg de **groentemix** toe en bak 6 – 8 minuten. Breng op smaak met peper en zout en schep regelmatig om.
- Snijd de **limoen** in parten en snijd de **bosui** in dunne ringen. Hak de **verse koriander** grof.
- Voeg de **gemalen koriander**, **kurkuma** en de helft van de **bosui** en **verse koriander** toe en bak nog 2 – 3 minuten.



4 SERVEREN

- Leg de **spiegeleieren** op de nasi goreng. Serveer de zoetzure **komkommer** ernaast.
- Garneer met de **limoen**, de overige **koriander** en **bosui** en de **pinda's**.

★ **TIP:** Proef goed en voeg naar smaak meer sambal, ketjap, sojasaus, kurkuma of gemalen koriander toe. Zo maak je de nasi goreng precies zoals jij hem het lekkerste vindt!

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Komkommer (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Witte rijst (g)	70	140	210	280	350	420
Groentemix (g) 23) *	200	400	600	800	1000	1200
Limoen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Bosui (st) *	1	2	3	4	5	6
Verse koriander (g) *	2½	5	7½	10	12½	15
Gemalen koriander (tl)	1	2	3	4	5	6
Gemalen kurkuma (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Vrije-uitlooper (st) 3) *	2	4	6	8	10	12
Sojasaus (ml) 1) 6)	10	20	30	40	50	60
Gezouten pinda's (g) 5) 22) 25)	10	20	30	40	50	60
Zelf toevoegen						
Wittewijnazijn (el)	1	2	3	4	5	6
Suiker (tl)	1	2	3	4	5	6
Zonnebloemolie (el)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Ketjap (el)	½	1	1½	2	2½	3
Sambal (tl)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	3460 / 827	530 / 127
Vetten (g)	42	7
Waarvan verzadigd (g)	7,5	1,1
Koolhydraten (g)	80	12
Waarvan suikers (g)	20,6	3,2
Vezels (g)	9	1
Eiwit (g)	27	4
Zout (g)	3,3	0,5

ALLERGENEN

1) Glutenbevattende granen 3) Eieren 5) Pinda's 6) Soja
Kan sporen bevatten van: 22) Noten 23) Selderij 25) Sesam

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.

