

Nasi goreng kampung

Ingrediënten:

5	el	neutrale olie (arachide of zonnebloem)
200	gr	speklapjes, in reepjes
3		sjalotjes, fijngesneden
3	tenen	knoflook, fijngesneden
7		rawits, fijngesneden (kleine rode pepers)
1	tl	trassie bakar
300	gr	gare en koude rijst (basmati of een andere droogkokende witte rijst)
1		kleine prei, in dunne ringen
2	el	ketjap
		zwarte peper
50	gr	taugé

Bereiding:

Verhit de olie in een wadjan (of wok) op hoog vuur en bak de reepjes speklap gedurende 3 minuten om en om. Voeg sjalot, knoflook, rawits en trassie toe en roerbak nog 2 minuten. Schep de rijst en de prei erdoor. Voeg sojasaus en zout naar smaak toe en schep alles 5 minuten om doe als laatste de taugé erdoor en breng eventueel op smaak met sojasaus en wat gemalen zwarte peper. Schep alles om tot de rijst goed heet is. Lekker met kroepoek en zuur (atjar), dat kun je ook zelf.

Gebruik volledig afgekoelde rijst. Dat kan dus prima rijst van gisteren zijn.