

TANTE LIEN'S TIPS EN TRUCS VOOR IN DE KEUKEN

Tekst: Wieteke van Dort, recept: Bea Berens Sleebos,
illustraties: Rik van der Burg



GEEF MIJ MAAR NASI GORENG EN
EEN GEBAKKEN EI...

Een lekker bijpassend
muziekje tijdens
het koken!



Dag luitjes!
Leuk dat jullie daar zijn ja?!
Vanaf vandaag gaat Tante voor jullie om de
paar weken een recept maken! Zooo spannend
weet je... Ik gooi alle ingrediënten in de pan en op
de achterkant staat het recept van Bea.
Tè erg tòg!

En zorg dat jullie de spullen geordend
op het keukenblad hebben staan.
Ja lui, ge-ordend!



Tip van Tante voor het
goed gaar koken van de rijst..
Gebruik **WATER**
WA-TERRR!!!

Gebruik een **WADJAN**.
Goed doorheen
scheppen ja!



Als jullie
willen kunnen
jullie ook
twee verse
petehbonen
erbij snijden...
Wat een lucht!



... dan is het tijd voor het
gebakken ei. Eerst even oefenen
voor de juiste bewegingen.
Probeer dit **NIET THUIS**, Tante
doet dit volledig op routine,
weet je tòg!



Uiteindelijk is de nasi klaar.
Af en toe een beetje proeven
uit de pan moet kunnen...



Soeda... de nasi is klaar!
Wat sambal, kroepoek en
omeletreepjes bij en genieten maar!
De volgende keer doen we
spekkoek lui!

Kan iemand
het licht
even
aandoen
voor Tante
ja?



RIK

BEA'S INDISCHE NASI GORENG MET ZOETZUUR



INGREDIENTEN:

- 450 gram rijst
- 250 gram gerookte spekreepjes
- 4 grote tenen knoflook
- 1 grote sjalot
- 2 volle theelepels trassi bakar
- 2 volle theelepels paprikapoeder
- 2 verse rode pepers
- Half vleesbouillonblokje
- 1 eetlepel ketjap manis
- 4 eetlepels olie
- 3 eieren
- Eventueel twee petehbonen
- Kant en klaar gebakken uitjes
- Beetje azijn
- Beetje suiker voor het zoetzuur
- 1 kleine komkommer

BEREIDING:

De rijst gaar koken.

Van de drie eieren een omelet bakken en in fijne reepjes snijden.

Snijd vervolgens de knoflook, sjalot en pepers fijn.

Als je wilt kun je de twee verse petehbonen erbij fijn snijden.

In een wadjan of grote wok even de olie een halve minuut verhitten, dan de spekreepjes 1 minuut door de olie bakken.

Daarna alle ingrediënten 1 / 1,5 minuut er doorheen fruiten.

Vervolgens de gare rijst er doorheen scheppen.

Tenslotte de eireepjes over de nasi goreng strooien.

Serveer bij de nasi goreng kant en klare gebakken uitjes met zoetzuur.

Zoetzuur maak je door suiker en azijn en een klein beetje zout te mengen en over reepjes komkommer te gieten. Heerlijk bij de Nasi Goreng!

SELAMAT MAKAN!