

Sinterklaas-nasi met groente en satésaus



Weekrecept Week 48 2023
Bereidingstijd 25 minuten
Aantal personen 4 personen

Ingrediënten

- 1 pak Zilvervliesrijst (of naar keuze)
- 4 Grote wortelen
- 300 gram Tomaten
- 1 Rode paprika
- 3 Preien
- 2 Uien
- 2 tenen Knoflook
- 400 gram Spekjes of hamblokjes (je kunt ook spek of ham in stukjes snijden)
- 4 Eieren
- ½ theelepel Paprikapoeder
- ½ theelepel Komijn of korianderzaad of karwijzaad of iets meer paprikapoeder)
- ½ theelepel Kurkuma (of kerriepoeder)
- Naar smaak peper en/of zout toevoegen
- Boter of olie (zonnebloem of olijfolie)

Alle ingrediënten
zijn bij Anne & Co
verkrijgbaar!

Server de nasi met o.a. in schaalpjes

- Gebakken uitjes (van bijvoorbeeld Go-Tan)
- Seroendeng (of fijngestampde noten)
- Augurken (in plakjes)
- Zilveruitjes of Amsterdamse uien
- Ketjap manis
- Kroepoek
- Naar behoefte: sambal

Bereidingswijze

Mijn advies is om eerste de groenten te wokken/roerbakken en daarna van het vuur te houden en apart te houden. En daarna de rijst te koken.

Bereidingswijze voor nasi:

1. Snipper de ui, knoflook in kleine stukjes, snij de paprika's in reepjes, snij de wortelen in plakjes, snij de prei in reepjes en halveer de tomaatjes.
 2. Bak de spek of hamblokjes uit in een koekenpan. Eerst een klein beetje olie toevoegen. Begin met 3 minuten op middelhoog vuur. Als ze wat knapperig worden, dan nog 3 minuten op zacht vuur. Doe het vuur uit en zet apart.
 3. Voeg 2 eetlepels olie in een wokpan en voeg dan alle groenten toe op middelhoog vuur gedurende 10 minuten. Voeg direct alle kruiden en een beetje peper toe. Goed blijven omroeren.
 4. Voeg de spek of hamblokjes de laatste 2 minuten toe en roer om. Doe het vuur uit.
 5. Maak nu de satésaus: neem een steelpannetjes en voeg 200 ml water (of melk of kokosmelk), 4 eetlepels pindakaas, 2 eetlepels ketjap of sojasaus toe. Verwarm dit op laag vuur. Breng het daarna aan de kook en blijf het omroeren totdat het de gewenste dikte krijgt. Circa 4 - 5 minuten en zet dan uit.
 6. Kook nu de rijst volgens bereidingswijze op het pak.
 7. Bak nu de eieren 1 voor 1 in de koekenpan en houd warm tussen twee borden.
 8. Zet 5 minuten voor de eindtijd van de rijst, de groenten op een laag vuur op. Goed omroeren.
 9. Zet 2 minuten voor de eindtijd van de rijst de satésaus op een laag vuur op. En blijf roeren. Voeg eventueel een beetje water toe als de saus te dik wordt.
- Zet alle schaaltes met: gebakken uitjes, Seroendeng, augurken, zilveruitjes of Amsterdamse uien, Ketjap manis en eventueel sambal en kroepoek op tafel
 - Zet de satésaus in een kom erbij
 - Serveer de nasi op de borden met gebakken ei erover

Eet smakelijk!