



# Nasi goreng met spiegelei

Met limoen, pinda's en koriander



## SOJASAUZ

Dit is met recht een klassieker te noemen: sojasaus ontstond zo'n 2500 jaar geleden in China en is niet meer weg te denken uit de oosterse keuken, waar het zout als ingrediënt vervangt.



Basmatirijst



Groentemix \*



Limoen



Bosui \*



Verse koriander \*



Gemalen koriander



Gemalen kurkuma



Vrije-uitlooperi \*



Sojasaus



Gezouten pinda's

Totaal: 20 min.

Quick & Easy

Supersimpel

Veggie

Eet binnen 5 dagen

Lactosevrij

Nasi goreng betekent letterlijk gebakken (goreng) rijst (nasi). De vele Aziatische ingrediënten, zoals zoete sojasaus, sambal en limoen, geven dit gerecht een zoetzure en iets pittige smaak. Je serveert de nasi met een gebakken ei en verse koriander.

# BEGIN — GOED

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



## 1 RIJST KOKEN EN GROENTEN BAKKEN

- Breng ruim water aan de kook in een pan met deksel voor de rijst.
- Weeg de **rijst** af. Kook de **rijst**, afgedekt, in 8 – 10 minuten gaar. Giet af en laat zonder deksel uitstomen.
- Verhit ondertussen de zonnebloemolie in een wok op middelhoog vuur. Bak hierin de **groentemix** 6 – 8 minuten. Breng op smaak met peper en zout, schep regelmatig om.



## 3 EIEN 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** toe en roerbak 2 – 3 minuten ★.



## 2 SNIJDEN, HAKKEN, BAKKEN

- Snijd ondertussen de **limoen** in parten en snijd de **bosui** in dunne ringen.
- Hak de **verse koriander** grof.
- Voeg de **gemalen koriander**, de **kurkuma**, de helft van de **bosui** en de helft van de **verse koriander** toe aan de wok en bak nog 2 – 3 minuten mee.



## 4 SERVEREN

- Serveer de **nasi goreng** met de **spiegeleieren**.
- Garneer met de **limoen**, de overige **koriander** en **bosui** en de **gezouten 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
Basmatirijst (g)	70	140	210	280	350	420
Groentemix: snijbonen, prei & peen (g) 23) *	150	300	450	600	750	900
Limoen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Bosui (st) *	1	2	3	4	5	6
Verse koriander (takjes) 23) *	4	8	12	16	20	24
Gemalen koriander (tl)	1	2	3	4	5	6
Gemalen kurkuma (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Vrije-uitloopei (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

Zonnebloemolie (el)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Ketjap manis (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)	3059 / 731	542 / 130
Vetten (g)	39	7
Waarvan verzadigd (g)	7,1	1,3
Koolhydraten (g)	69	12
Waarvan suikers (g)	4,7	0,8
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	24	4
Zout (g)	3,0	0,5

### ALLERGENEN

1) Gluten 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. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

#HelloFresh

Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).