

# Nasi Oma de Haas style

## **Ingredienten:**

Rijst Basmati (1 kopje per persoon)

Kipfile

1 ui

Knoflook

[Sambal oelek](#)

[Vetsin / ajino moto](#) (smaakversterker)

[4 bouillonblokjes maggi](#)

Knoflookpoeder

[Ketjap \(kaki tiga no 1\)](#) dit is de eerste persing

2 Bosjes bosui / lente-ui of prei

[Trassi](#) Half blokje

## **Bereiding:**

Kipfilets in blokjes snijden en minsten 30 minuten laten marineren in ketjap, knoflookpoeder en een eetlepel sambal en peper en zout. De ketjap zal wat verbranden maar dat maakt wel de smaak lekkerder.

Basmati rijst koken en aflaten koelen

1 fijngesneden ui en knoflook op laag vuur fruiten tot de uien goudbruin zijn dan 2 eetlepels sambal en de trassi erbij 8 minuten laten fruiten tot de uien donkerder zijn geworden. de afgekoelde rijst erbij en goed doorscheppen op hoog vuur de stukjes kipfilet, theelepel Vetsin, fijn gewreven bouillon blokjes, lente-ui erbij doen en weer goed doorscheppen.

Slamat makan



André