**Nasi** **goreng**

Voor 4 personen

**Benodigdheden:**

* 250 gr (zilvervlies)rijst
* 2 uien
* 2 teentjes knoflook
* 2 preien
* 1 rode paprika
* 200 gr taugé
* 2 eetlepels olie
* 2 theelepels koriander
* 1 theelepel kurkuma
* 1 theelepel komijn
* 1 theelepel gemberpoeder

Voor erbij:

* 4 eieren
* kroepoek
* sambal
* komkommer

**Bereidingswijze:**

* Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking
* Was de paprika
* Pel de ui
* Snijd de ui, paprika en prei
* Was de prei
* Pel en snijd de knoflook fijn of pers uit
* Wok de ui met de knoflook
* Voeg de koriander, kurkuma, komijn en gember toe.
* Bak een minuutje mee
* Voeg het gehakt toe en rul gaar
* Voeg de prei en paprika toe
* Voeg de taugé toe als de prei begint te slinken
* Schep de rijst erdoorheen
* Bak de eieren
* Snijd de komkommer in plakjes
* Serveer de nasi met een gebakken eitje, plakjes komkommer, kroepoek en sambal naar smaak