

Nasi, op en onder de Cramer

Ingredienten

- Rijst (bultje)
- Nasikruiden
- Ui
- Prei
- Champignons
- Taugé
- Kip blokjes
- Marinade (zelf maken zie - Kipfilet (gmarineerd) - of kant en klaar)
- Satesaus (zelf maken zie - Saté met salade en stokbrood - of kant en klaar.
- Ei
- En wat of alle toevoegingen, zie bijzonderheden.

Bereidingswijze

Laat de kip-blokjes 20 minuten in de marinade trekken.

Kook intussen de rijst, schud los en laat uit-garen en afkoelen.

Wok de groenten in een beetje olie op de Cramer. Eerst de ui, dan de prei, daarna de champignons en als laatste de taugé

Als de groente allemaal een beetje gaar begint te worden, de nasi-kruiden even laten meebakken.

Daarna de rijst er met porties door scheppen en steeds even lekker laten wokken voordat de volgende portie rijst er door gaat..

Rijg de kip-blokjes aan stokjes om ze makkelijker te kunnen bereiden.

Grill ze onder de Cramer lekker gaar met een korstje. Rooster met aluminiumfolie in het midden.

Verwarm of maak de satésaus op de Cramer.

Bak de eieren op de Cramer.

Bijzonderheden

Lekker met sambal, ketjap, augurk, uitjes, atjar, piccalilly, gebakken uitjes, seroendeng, kroepoek, komkommer.