

Nasi met kipsaté en omelet

Een makkelijk te maken gerecht met rijst en groente doet het altijd goed als je visite krijgt. En ook handig om mee te variëren als je wat groente over hebt aan het einde van de week. Naar smaak aan te passen voor jong en oud en voor mensen met een allergie bijvoorbeeld.

Deze keer wist ik dat de visite niet van rode paprika houdt. Geen probleem, dan snijden we er gewoon een gele paprika door. Ik vind het altijd leuk om verschillende toppings en smaken zelf toe te kunnen voegen. Dat staat gezellig op tafel en iedereen kan naar eigen behoefte opscheppen. Met Kerst heb ik een draaiplateau gekregen voor op tafel zodat iedereen ook makkelijk bij de toppings kan. Echt een aanrader!



De marinade voor de (kip)saté kun je zelf maken of je gebruikt een pakje waar je nog water, olie en ketjap aan toe moet voegen. Voor de omelet heb ik voor 3 personen 2 eieren gebruikt. Dat is genoeg. Voordat je begint met bakken kook je alvast de rijst, deze kan dan goed afkoelen. Ook het marineren van de kip is een klusje van ongeveer een uur.

Prei, uien, paksoi en wortelen zijn seizoensgroente van februari. Er zijn verschillende sites waarop je deze informatie kunt vinden. Ik had geen paksoi in huis dus heb ik dit niet gebruikt voor mijn gerecht. Koop je groente in stalletjes langs de weg. Duurzaam, biologisch en extra lekker! Snijd de ingrediënten zoveel mogelijk in dezelfde grootte (behalve de knoflook, die mag fijner) dat staat mooi en dan wordt alles goed gaar.

Ingrediënten nasi

- 1 gepelde ui gesnipperd
- 1 geschilde wortel in kleine blokjes
- 1 gewassen prei in hele dunne ringetjes
- 1 bolletje vers gepelde knoflook klein gesneden
- 1 schoongemaakte (gele) paprika in kleine blokjes
- 1 klein blikje mais
- 1 bakje met kleingesneden hamreepjes of blokjes
- 1 theel. Kurkuma
- 1 theel. Komijn
- 1 theel. Ketoembar
- Zout/peper
- 1 maggiblokje
- Ketjap
- Olie om te bakken
- Basmati rijst (2 koffiekopjes) koken in een rijstkoker of volgens de verpakking in een pan.
- 2 eieren per 3 personen, bak hier een omelet of spiegeleieren van.

Aan de slag

- Begin met het marineren van de kipfilet en het koken van de rijst met een snufje zout; laat dit daarna goed afkoelen.
- Ondertussen snijd je alle ingrediënten in blokjes.
- Beetje olie verwarmen in de pan en daarin de ui met knoflook kort aanfruiten. Voeg dan de hamblokjes toe, even meebakken en daarna de kruiden: kurkuma, komijn en ketoembar. Nu mag de prei, wortel en paprika erbij en kort meebakken tot het wat slinkt. Kruid met een beetje peper en voeg het verkruimelde maggiblokje toe. Doe de uitgelekte mais erbij en roer beetje bij beetje de afgekoelde rijst erdoorheen en een beetje ketjap. Klaar!

Ingrediënten kipsaté marinade

- 500 gram kipfilet in blokjes
- 3 eetl. Ketjap
- 1 theel. Koriander (gemalen)
- Sap van een halve citroen of limoen
- 2 gepelde teentjes knoflook in stukken
- 2 gepelde sjalotten in stukken
- ½ theel. Sambal of een stukje rode peper

Doe alle ingrediënten (zonder de kip) in een keukenmachine en maak er een heerlijke marinade van. Schenk deze over de stukjes kipfilet en laat goed intrekken (ongeveer een uur)

Bak als de nasi klaar is de kipsaté in een grillpan bruin en gaar. Serveer de rijst en kip samen op een flink groot bord.

Lekker met verschillende toppings zoals: reepjes omelet, ketjap, satésaus, kroepoek, gebakken uitjes, zoetzuur van rode ui of atjar en seroendeng.