

ingrediënten (voor 4 personen)



- gekookte rijst voor 4 personen
- 4 grote sjalotten
- 3 teentjes knoflook
- 3 rode pepers
- trassi (2 theelepels)
- 1 theelepel zout
- 50 gram boter
- 200 gram vlees restjes
- 100 gram gekookte garnalen
- 1 flinke prei
- 4 takjes selderij
- of 1 zak Chinese roerbakgroente (in plaats van prei en selderij)
- 3 eieren
- [Atjar Ketimoen Biasas](#) (komkommer in het zuur)
- kroepoek

Bereiding

De beste manier van bereiden is, de gesneden sjalotten, knoflook en gesneden peper, met de trassi en zout in een vijzel fijn te kneuzen; het geheel in de boter in de wadjan half gaar te fruiten. Vervolgens al roerende het aan blokjes gesneden vlees en de garnalen toe voegen. Niet al te groot vuur. Schep de geheel afgekoelde rijst door de kruiden en het vlees in de wadjan. Is het geheel goed door elkaar gemengd en goed heet, dan de fijngesneden prei en selderij erdoor mengen. Of neem een zak (Chinese) roerbakgroente. Haal de wadjan van het vuur. Bak van de 3 eieren een omelet, snijd haar in dunne repen, leg ze kruislings op de nassi goreng, die inmiddels in een schaal is geschept. Serveer met Atjar Ketimoen en kroepoek en een lekkere [Saté Babi](#) Er zijn veel mensen die een scheutje ketjap door de nassi doen, heel lekker natuurlijk, maar nodig is het niet.

