

**NASI GORENG EN GEBAKKEN KERRIE-EI MET HAM****BEREIDING**

Breng in een ruime pan een flinke laag water (met wat zout of ketjap) aan de kook. Voeg de rijst toe en kook deze in ca. 8 minuten gaar (kijk op de verpakking voor de exacte kooktijd).

Afgieten en terug in de pan met het deksel erop nog 2 minuten laten staan. Laat de rijst zonder deksel koud worden en schep geregeld om.

Zet een grote wok op het vuur en laat de wok goed heet worden. Voeg een scheutje olie toe en wok de groenten 5 minuten.

Voeg 50 ml water en de boemboe toe. Goed mengen.

Schep de afgekoelde rijst erdoor en wok nog 2 minuten.

Schep de nasi uit de wok en houd deze afgedekt warm.

Zet de wok terug op het vuur en laat de wok goed heet worden. Voeg een scheutje olie toe en bak hierin de 4 eieren. Bestrooi de eieren met wat kerriepoeder (en eventueel naar smaak nog wat zout en wat peper).

Leg op elk gebakken ei een plakje ham en warm deze kort mee.

Verdeel de nasi goreng over 4 borden en leg op elk een gebakken kerrie-ei met ham.

**OP TAFEL**

Voeg eventueel 75 g hamblokjes of uitgebakken spekjes aan de rijst toe. En voeg met de rijst een flinke scheut Ketjap Manis toe.



Aantal personen : 4  
Bereidingstijd ca. : 25 minuten

**INGREDIËNTEN**

400 g witte rijst  
Conimex Wok Olie  
600 g nasigroentepakket  
1 bakje Conimex Boemboe voor Nasi Goreng  
4 eieren  
1 eetlepel Conimex Kerrie Djawa  
4 plakjes ham

*Halveer of vermenigvuldig de ingrediënten verhoudingsgewijs voor minder of meer personen.*

*Bevat per portie:  
Energie 690 kcal  
Koolhydraten 87 g  
Eiwitten 22 g  
Vet totaal 30 g  
Verzadigd vet 7 g  
Enkelvoudig onverzadigd vet 23 g*



DE OOSTERSE KEUKEN THUIS  
www.conimex.nl