**Nasi goreng**

Nodig:

Bak nasigroenten

Gekookte rijst uit de vriezer

3 eieren, geklutst met wat zout

Half blik achterham in blokjes

Koffielepel knoflookpasta

Koffielepel sambal badjak

3 eetlepels ketjap manis

1 eetlepel lichte sojasaus

½ eetlepel trassi

2 theelepels komijn

2 theelepels ketoembar (gemalen koriander)

1 theelepel kurkuma

1 theelepel gemberpasta

Witte peper

Zout

Bereiding:

Bak de eieren en doe ze terug in de kom. Bak de hamblokjes totdat ze bruin zijn. Voeg de groenten toe en bak deze mee. Voeg vervolgens de knoflook, sambal, gemberpasta, de kruiden en de trassi toe. Bak dit even kort mee en kruid daarna de groenten met komijn, ketoembar, kurkuma, ketjap manis en sojasaus. Voeg de rijst toe, bak dit mee en breng alles verder op smaak met peper, zout en naar smaak nog een beetje extra ketjap. Als laatste roer je het ei erdoorheen en warm dit nog even door.