**Nasi Istimewa (zelfgemaakte nasi goreng) uit het conimexboekje van papa**

Nodig:

400 gram rijst

400 gram nasi- of ander varkensvlees

Zout

4 eetlepels (arachide)olie

3 uien

1 teentje knoflook

50 gram sperziebonen

100 gram champignons

2 preien

2 theelepels ketoembar

1 theelepel djintan

2 theelepels sambal oelek

2 eetlepels ketjap manis

Peper

1 eetlepel fijngehakte bladselderij.

Bereiding:

De uien snipperen, de sperziebonen, champignons en preien fijn snijden. De bladselderij fijnhakken. En het vlees in dobbelsteentjes snijden. Kook de rijst. Wrijf het vlees in met zout. Verhit de olie en bak het vlees mooi bruin. Fruit op het laatst de uien en de knoflook mee tot de uien glazig zien. Doe de fijngesneden sperziebonen, champignons en prei erbij en laat deze groenten enkele minuten meebakken. Voeg de ketoembar, djinten, sambal oelek en ketjap toe en roer het geheel goed door. Voeg tenslotte de afgekoelde rijst toe, breng het geheel op smaak met zout en peper en warm het onder voortdurend omscheppen goed door. Garneer het gerecht met de bladselderij.