**Nasi goreng met sambal van Ben Ungermann**

Nodig voor de komkommerpickles:

200 ml witte azijn

100 ml water

2 eetlepels basterdsuiker

2 theelepels zout

Komkommer

Nodig voor de nasi goreng:

500 ml groentebouillon

1 kop jasmijnrijst

1 eetlepel rijstolie

2 sjalotjes, fijn gesnipperd

1 teen knoflook, fijn gehakt

4 eieren

1 eetlepel water

Suiker, naar smaak

Zout, naar smaak

2 lente uitjes, in dunne ringetjes gesneden

4 eieren

Nodig voor de sambal:

5 Spaanse pepers

2 ½ eetlepel rijstolie

4 knoflooktenen

10 gram trassi (garnalenpasta)

10 ml witte azijn

½ eetlepel suiker

Zout

Extra eieren nodig om sunny-side up eitjes te bakken

Bereiding van de komkommerpickles:

Doe alle ingrediënten, behalve de komkommer, in een kom, roer goed door en zet in de koelkast. Snijd de komkommer door de helft en schraap de zaadjes eruit. Snijd de komkommer in dunne schijfjes m.b.v. een mandoline en doe deze in de kom en zet het geheel nog minstens 20 minuten in de koelkast. Laat daarna goed uitlekken en dep ze droog voor serveren.

Eerste deel bereiding van de nasi goreng:

Doe de rijst en groentenbouillon in een pan en kook totdat de rijst gaar is. Giet af, spreid de rijst op een grote plaat en haal uit elkaar met een vork. Ze opzij om af te koelen tot kamertemperatuur.

Bereiding van de sambal:

Doe de pepers in een keukenmachine en maal fijn tot een grove pasta. Zet een kleine koekenpan op een lage stand op het fornuis en doe de olie en peperpasta erin. Bak dit totdat het zacht is. Doe nu de knoflooktenen in de keukenmachine en maal totdat dit helemaal fijn is. Voeg dit toe aan de chilipasta tesamen met de trassi en bak dit totdat het geurig en zacht is (ongeveer 2 minuten). Voeg nu, naar smaak, de azijn, suiker en het zout toe en blijf continu roeren om te voorkomen dat de sambal gaat karameliseren. Haal nu van het fornuis af en zet apart.

Tweede deel bereiding van de nasi goreng:

Zet een wok op een medium stand op het fornuis. Doe hierin de olie, sjalotjes en knoflook en bak, al roerende, totdat dit zacht/glazig is. Het mag niet bruin worden! Haal dit nu uit de wok. Zet de wok nu terug met het fornuis op een lage stand. Doe de eieren met een klein beetje water en wat zout in een schaal en kluts dit goed. Doe in de wok en gebruik een spatel om er scrambled egg van te maken. Voeg vervolgens de rijst, de sjalotjes en knoflook en 2 tot 3 theelepels sambal toe en roer om met een spatel. Breng op smaak met suiker en zout en strooi de lente uitjes eroverheen. Bak enkele eieren in wat olie tot sunny-side up eieren, breng dit op smaak met zout en leg ze over de nasi goreng. Serveer dit met extra sambal (los erbij) en de komkommerpickles.