



Nasi Goreng

Nasi Goreng

400 g Lien Ying Jasmin Reis

4 Eier

Etwas Rinataura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

0.5 Karotte

80 g Prinzessbohnen (leicht vorgekocht)

2 Schalotten

2 Knoblauchzehen

0.5 Ingwer

2 Lien Ying Thai-Chillies in Lake feurig-scharf

2 Chillies, getrocknet, rot, eingeweicht

4 Esslöffel Lien Ying Würzige Sojasauce glutenfrei

200 g Hühnchen, gebraten, in feine Streifen gerissen

1 Frühlingszwiebel

8 Gurkenscheiben

2 Tomaten

Etwas Salz

1 Teelöffel Pfeffer, weiß

1 Teelöffel Fischsauce

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

2 Limettenspalten

Nach Belieben Lien Ying Sambal Oelek Würzpaste

Nach Belieben Koriander, frisch

Nasi Goreng

1.

Den Jasmin-Reis bereits am Vortag kochen und zum Abkühlen beiseite stellen.

Eine Chili, getrocknete Chilis, Knoblauch, Ingwer und Schalotten mit etwas Salz in einem Mörser zu einer feinen Paste verarbeiten.

Die Paste in einem Wok bei mittlerer Hitze mit 2 EL Öl anschwitzen. Fein gewürfelte Karotte, kleine Bohnenstücke, geschnittene Frühlingszwiebelringe und Fisch-Sauce hinzufügen. Dann den Reis und Hühnchen dazugeben und bei hoher Hitze für 1-2 min. anbraten.

Eine kleine Lücke im Reis freimachen und 1 EL Öl nachgießen. 2 Eier in das erhitzte Öl geben und zu Rührei vermischen. Dann das Ei mit dem Reis vermischen. Mit Pfeffer, Salz und Ketjap Manis würzen.

Eine Spurchili sowie Koriander hacken und über den Reis streuen. Mit Gurkenscheiben, Tomaten, etwas Sambal Oelek und je einer Limettenspalte und einem Spiegelei servieren.