

30. NASI GORENG (gebakken rijst op zijn Indo-Europees)

100 gram varkensvlees	50 gram garnalen
100 gram gerookt spek	100 gram ham
50 gram prei	1 teen knoflook, fijngehakt
1 theelepel djahé	1 lombok (1/2 tl sambal oelek)
1 stukje trassi	500 gram rijst
ketjap	zout

Kook de rijst droog en gaar. Snij het varkensvlees, gerookt spek, ham en prei in reepjes van 1½ cm (julienne). Fruit in wat olie de kruiden en voeg hierna het gesneden spek en vlees toe. Als laatste de ham en garnalen. Het geheel enkele minuten aanbraden onder voortdurend omschep-
pen. Het gebraden mengsel uit laten lekken in een zeef en het overtollige vocht opvangen. Hierin gaat men de rijst aanbraden en het vleesmeng-
sel toevoegen. Enige minuten laten doorbakken. Op smaak brengen met wat zout en ketjap. De nasi goreng op een schaal doen en garneren met
de prei.