**Nasi goreng**

Chinese kool  
sjalot  
knoflook  
rood pepertje  
sojascheuten  
lente-ui  
bamboescheuten  
doperwtjes  
grijze garnaaltjes  
rijst  
sojasaus

mager spek  
beenham  
wokolie  
eieren  
boter  
kruidenzout  
prei  
wortel  
selder

Verwijder het vet van het mager spek en snijd het vlees in grote dobbelstenen. Doe hetzelfde met de sneden beenham. Bak eerst het spek in een beetje wokolie en voeg na een paar minuten de hamblokjes toe. Zet de bereiding langs de kant als beide vleesblokjes krokant gebakken zijn.

Maak een omelet, kruid met kruidenzout en laat afkoelen. Snijd de omelet in vierkante blokjes.

Maak de wokgroenten klaar: prei, worteltjes, selder, Chinese kool, sjalotjes, vers knoflook. Alles wordt in zeer fijne brunoise gesneden. Haal de zaadjes uit een kleine rode peper en snijd die in fijne reepjes. Meng met de wokgroenten.

Was de taugé (sojascheuten). Snijd een bussel lente-uitjes op ringetjes. Was de bamboescheuten. Laat de doperwtjes uitlekken. Noot: gebruik voor je gezondheid en voor het milieu steeds conserven uit glas indien beschikbaar. Pel de grijze garnaaltjes.

Kook de rijst gaar volgens de instructies op de verpakking. Hier werd gekozen voor een mengeling van basmatirijst en zilvervliesrijst. Zet afgedekt en koel weg tot gebruik.

Verhit een wokpan met een scheut wokolie en roerbak de wokgroenten met de bamboescheuten 4 minuten. Voeg dan de sojascheuten toe en roerbak nog 2 minuten. Kruid met peper, zout en sojasaus.

Voeg nu de rijst toe en roerbak een minuutje. Voeg het gebakken vlees, de kruiden en de gesneden omelet toe en meng alles goed.

Houd de bereiding warm tot gebruik. Meng net voor het opdienen met de grijze garnaaltjes en werk af met de gesnipperde lente-uitjes.

Dit gerecht is zeer veelzijdig. Je kan het perfect als bijgerecht serveren in het geheel van een rijsttafel of als bijgerecht bij een barbecuebuffet, warm of zelfs koud. Maar het meest geschikt is het wel als hoofdgerecht.

Veel hangt af van de dosering van de ingrediënten. Voeg je veel vlees en groenten toe in verhouding tot de rijst, dan hoeven er geen andere schoteltjes bij opgediend te worden, behalve misschien een sausje.

Laat je de rijst overwegen, dan is het meer geschikt als begeleidend schoteltje bij, bijvoorbeeld kip of varkensvlees. In dit recept werd trouwens varkensvlees verwerkt, maar je kan dat perfect vervangen door kip of kalkoen. En ja hoor, laat het vlees en de garnaaltjes weg en je hebt een smaakvolle vegetarische schotel.

Nog één detail: serveer je het als hoofdgerecht, dan worden er vaak één of een paar spiegeleitjes bij aangeboden.