



Nasi Goreng

Aineet: (4:lle)
250 g porsaanlihaa tai broilerifilettä
400 g riisiä
2 rkl öljyä
1 purjo
1 kananmuna / henkilö
2 pussia maustetahnaa

- Valmistus:
1. Valmista riisi pakkauksen ohjeen mukaan.
 2. Leikkaa liha pieniksi kuutioiksi ja suikaloi purjo.
 3. Kuumenna öljy pannussa ja paista lihapalat.
 4. Lisää purjo ja paista muutama minuutti.
 5. Lisää maustetahna ja paista sekoittaen n. 3 minuuttia.
 6. Lisää vamis riisi ja sekoita.
 7. Mausta Ketjap Manis makealla soijakastikkeella ja Sambal Oelek chilikastikkeella.
 8. Paista kananmunat erikseen.