



## Lekker, makkelijk en snel koken met Junion

### Nasi Moksi | Vlog #37

4 personen

#### **Ingrediënten:**

##### *Nasi*

4 kopjes Basmati rijst, 5 spices, gemberpoeder, korianderpoeder, trassi, oestersaus, sojasaus, tuinerwten, mais, 2 stuks Kippefashong (Dun gesneden.)

½ kg Gerookte kip,

½ kg Gegrilde kip

1 ½ theelepel Hoisin saus, 1 theelepel tamarinde, gemberpoeder, korianderpoeder, chili, klein blikje tomatenpuree.

#### **Bereiding gegrilde/gestoofde kip**

In een voorverwarmde pan mag het blikje tomatenpuree worden toegevoegd. Al snel voeg je circa 1 kopje water toe. Voeg 500 gr gegrilde kip toe.

Hierna mogen alle kruiden worden toegevoegd.

1 ½ theelepel Hoisin saus, 1 theelepel tamarinde, 1 theelepel gemberpoeder, 1 theelepel korianderpoeder, puntje chili. Voeg water toe totdat de kip geheel onder water staat.

Laat het geheel minimaal 15-20 minuten koken.

Roer het geheel af en toe.

#### **Gerookte kip**

De gerookte kip mag worden gegrild in een voorverwarmde oven van circa 170-180 graden. Circa 15-20 minuten. De huid wordt hierdoor lekker krokant.

#### **Nasi**

Neem een goede pan/wok, gebruik circa 1 eetlepel olie. Kneus de trassi zodat je het goed kunt doseren. Gebruik een volle theelepel trassi, 1 theelepel 5 spices, 1 theelepel korianderpoeder, 1 theelepel gemberpoeder. Kort aanfruiten in de olie.

Voeg de rijst toe en roerbak alles. Meng alles goed en breng op smaak en kleur met sojasaus en een klein beetje oestersaus.

Voeg de mais, tuinerwten en de helft van de kippefashong toe.

LET OP! Oester saus is zoet dus gebruik hier maximaal een eetlepel in een hele pan rijst. Proeven mag/kan natuurlijk altijd tussendoor

Voor de tweede batch nasi gebruik je natuurlijk dezelfde kruiden!

Eet smakelijk