



Nasi lemak met sambal

Het geliefde Maleisische ontbijtgerecht: geurige kokosrijst gekookt in kokosmelk met een pittige sambal, hardgekookt ei, geroosterde pinda's en verse komkommer.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 300 gr jasmijnrijst
- 250 ml kokosmelk
- 150 ml water
- 1 pandanblad (optioneel)
- 0,5 kl zout
- 4 eieren
- 1 komkommer, in schijfjes
- 60 gr geroosterde pinda's

Voor de sambal:

3 el sambal oelek

1 ui, fijngesnipperd

2 teentjes look, fijngesnipperd

2 el zonnebloemolie

1 el rietsuiker

1 el tamarindepasta of limoensap

Bereidingswijze

- 1.** Spoel de rijst onder koud stromend water tot het water helder is. Doe de rijst samen met de kokosmelk, het water, het pandanblad en het zout in een kookpot. Breng al roerend aan de kook op middelhoog vuur.
- 2.** Zet het vuur laag, dek de pot af met een deksel en laat de rijst 15 minuten zachtjes garen. Zet het vuur uit en laat de rijst nog 10 minuten afgedekt rusten voor een luchtig resultaat. Verwijder het pandanblad voor het serveren.
- 3.** Breng ondertussen een pot water aan de kook en kook de eieren 9 minuten hard. Schep ze in koud water, pel ze en halveer ze in de lengte.
- 4.** Maak de sambal: verhit de zonnebloemolie in een kleine pan op middelhoog vuur. Fruit de ui en de look 3 minuten glazig. Voeg de sambal oelek, de rietsuiker en de tamarindepasta toe. Roer goed en laat het geheel 5 minuten zachtjes pruttelen tot een dikke, glanzende pasta. Zet het vuur af.
- 5.** Verdeel de kokosrijst over de borden. Schik er de sambal, de halve eieren, de komkommerschijfjes en de geroosterde pinda's naast. Serveer meteen.

Tip

Gebruik voor een vollere smaak volle kokosmelk in plaats van een lichtere variant. Wil je de sambal iets minder pittig, begin dan met 2 el sambal oelek en proef voor je bijvoegt.

Lekker met

Nasi lemak wordt traditioneel geserveerd op een blad van bananenboom, wat het gerecht een extra authentiek aroma geeft.

Dranktip

Een glas ijskoude Maleisische thee met gecondenseerde melk (teh tarik) past uitstekend bij dit gerecht.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)