



Mannies Nasi

Het geheim van een goede voetballer zijn de uren. Na 10.000 uur training ontstaat de speelsheid en timing die nodig is voor de mooiste vrij trap, de beste corner en het sublieme doelpunt.

Ik was net 18 jaar toen ik in mijn studentenhuis de eerste pan nasi maakte. Nu 30 jaar later heb ik er nog geen 10.000 uur op zitten maar kom ik zeker in de buurt. Mijn nasi is in die tijd geëvalueerd tot een smaakexplosie terwijl in de basis de ingrediënten hetzelfde zijn gebleven. Wellicht zijn het de vlieguren dat familie, vrienden en kennissen het liefst hebben dat ik deze nasi maak. Mijn geheim is eigenlijk heel simpel: De trassi maakt de nasi.

Wat zit er voor 4 personen in

- 400 gram kippendijen in blokjes, gerookte spek of speklappen eventueel aangevuld met garnalen
- Snuf zout naar smaak
- 4 eetlepels sambal oelek, liefst zelf gemaakt
- 2 eetlepels bruine suiker, mag ook kristalsuiker zijn maar dat is niet zo lekker
- 2 eetlepels ketoembar (= korianderpoeder)
- 50 ml tamarinde of asem
- 50 ml ketjap manis Kentel (gebruik alleen deze ketjap de andere smaken echt niet)
- 3 tenen versgeperste knoflook
- 2 grote rode uien in dunne schijven gesneden
- 1 prei in hele dunne ringetjes gesneden
- 1 bosje fijngesneden verse korianderbladeren
- 1 of 2 Spaanse pepers afhankelijk van de smaak in dunne ringetjes gesneden
- 400 gram gekookte Pandanrijst

De bereiding

Zet alle ingrediënten klaar. Doe een flinke scheut arachideolie in een wokpan. Bak het vlees met de knoflook, zout en? bijna gaar en voeg daarna op hoog vuur de ingrediënten toe in de volgorde: ketoembar, bruine suiker, sambal oelek, ui en asem. Blus af met de ketjap. Het toevoegen mag ongeveer 2 minuut duren. Zet het vuur laag en laat nog 2 minuten pruttelen. Roer de rijst erdoor en voeg tenslotte de prei, Spaanse pepers en verse koriander toe. De prei, Spaanse pepers en verse koriander mogen niet garen dat is niet lekker!

Mannies Nasi is heerlijk met een gebakken eitje, komkommer en kroepoek

Eet smakelijk!