**Nasi Goreng**

Voor 2 personen

Benodigd:
- 150 gr rijst
- 300 gr roerbakgroente (incl. rode peper en taugé)
- 1 bakje boemboe Nasi Goreng
- 2 eetlepels ketjap asin
- 2 tenen knoflook

Bereiden:
Minuut 20 Kook de rijst (zie eventueel ‘witte rijst’)
Minuut 8 Bak in een flinke scheut roerbakolie de in stukjes gesneden knoflook en rode peper
Minuut 6 Doe de roerbakgroente erbij, maar houdt de taugé nog even apart
Minuut 4 Voeg een half bakje boemboe toe en tevens de ketjap asin
Minuut 3 Voeg de taugé toe en roer even door
Minuut 2 Voeg de rijst toe en roer alles goed dooreen en laat even doorwarmen
Minuut 0 Klaar!

Eventueel toevoegen:
Gebakken eieren, pindasaus

Op tafel eventueel:
Sambal, seroendeng, atjar tjampoer, ketjap manis

Ben je een echte carnivoor?
Voeg dan in minuut 7 gebakken kipblokjes toe.