Nasi Goreng i Webers GBS Støbejernswok 7422

Nasi Goreng er oprindelig fra Indonesien og er blevet et hit herhjemme hos os da det er nemt tilberedt og ret hurtigt lavet og smager fantastisk.

Ingredienser til 4 Personer:

- 200 g Jasmin Ris
- 5 spsk. Oliven Olie
- 1,5 Løg
- Hvidløgs granulat
- Indisk Karry
- 150 g Gulerødder
- 150 g Championer
- 1 rød Paprika
- 1 grøn eller gul Paprika
- 150g Porre
- 400g Kyllingebryst skåret i strimler
- 7 spsk. Sojasovs

Tilberedning:

Kog din jasmin ris og lad den køle ned igen. Måske dagen før.

Du varmer din GBS Wok op ved direkte varme over et ½ rør Weber Briketter. derefter tilsætter du de 5 spsk. Oliven Olie og de finhakkede løg sammen med en knivspids af den indisk karry.

Når det hele er gyldnede tilsætter du dine revne gulerødder og skiveskårene championer til din Wok.

Fjern kernerene fra dine paprika og skære dem i små strimler og tilsætte dem sammen med din porre, som skal skæres i fine ringe. Blandes alt godt sammen der er i Wokken.

NU er der tid til at tilsætte dine kyllingebryst som du har skåret ud i strimler. Når de er stegt lidt sammen med alt der er i Wokken.

Tilsætter du 7 spsk. Sojasovs og tilsidst smages det hele til med Indisk karry og eller Gurkemeje. (Alt efter eget smag).

Til sidst tilsætter du den afkølede ris og varmer det hele.