

# Nasi - basis

**Ingrediënten (12 personen):**

Bereidingstijd: +/- 30 minuten

- 800 gr. rijst
- Zonnebloemolie
- Knoflook (3 flinke tenen)
- 3 grote uien
- 1 runderbouillonblokje
- Ketjap (naar smaak)
- Sambal Badjak (naar smaak)
- +/- 600 gram gerookte spekjes
- Bosuitjes (6 stuks)



## Bereidingswijze:

- Kook de rijst gaar in ruim kokend water in +/- 8 minuten. Giet de rijst af in een vergiet. Doe het weer terug in de pan en laat het vervolgens 15 minuten nagaren met de deksel erop. Koel het daarna zo snel mogelijk af, bijv. in een platte schaal in de koelkast.
- Bak daarna de fijngesneden knoflook en uien in een scheutje olie in de braadpan/wok. Voeg daarna de spekjes toe op hoog vuur (anders gaan deze koken!)
- Als de spekjes angebraden zijn verkruimel dan het bouillonblokje hierover (tussen duim en wijsvinger). Voeg daarna een flinke scherp sambal toe en een flinke scheut ketjap.
- Voeg daarna de afgekoelde rijst bij de spekmassa en warm dit geheel op vlak voordat het geserveerd moet worden.
- Als garnering, fijngesneden bosuitjes er over strooien.