

## Nasi met pittige kaasomeletreepjes

Benodigheden voor 4 personen:

- 300 gram rijst
- zout
- 1 zakje nasikruiden
- 4 eetlepels olie
- 300 gram nasivlees
- 1 nasi-groentepakket van 500 gram
- ca. 2 eetlepels ketjap manis
- sambal trassie
- 4 eieren
- 4 eetlepels fijngeraspte oude Goudse kaas
- 2 eetlepels gesnipperde blaselderij

Bereiding:

- kook de rijst gaar en droog in water volgens de aanwijzingen op de verpakking
- wel de nasikruiden volgens de aanwijzingen op de verpakking
- verhit 3 eetlepels olie in een wok of braadpan en roerbak de stukjes vlees en de nasigroenten ca. 5 minuten
- roer de gewelde nasikruiden en de rijst erdoor en laat het vlees in ca. 10 minuten gaar worden; schep alles regelmatig om
- breng de nasi op smaak met ketjap en sambal
- klop intussen de eieren los met 3 eetlepels water, 2 theelepels sambal en de geraspte kaas
- verhit ½ eetlepel olie in een grote koekenpan met anti-aanbaklaag en schenk de helft van het eimengsel erin; bak de omelet aan de onderkant goudbruin
- rol de omelet in de pan op en laat hem op een snijplank glijden
- bak op dezelfde manier nog een omelet
- snijd de omeletrollen in reepjes en schep ze door de nasi
- bestrooi de nasi met de selderij