



# Vegetarische nasi

*Voor 4 personen*

## Ingrediënten

- 150 g witte kool
- 1 winterpeen
- 1 prei
- 100 gram taugé
- 1 grote ui
- 250 gram zilvervliesrijst
- 2 eieren
- Zonnebloemolie
- 1 eetlepel gemberpoeder
- 1 eetlepel serehpoeper
- 1 theelepel komijn
- 1 theelepel cayennepoeper
- Drie theelepels zout
- Je kunt ook een kant en klaar bami of nasi groentenpakket kopen, maar je kunt ook zelf je groenten hakken.

## Bereiding

- Maal de kool, wortels, uit en prei in een keukenmachine met een grove rasp.
- Breng de rijst aan de kook, kook volgens gebruiksaanwijzing, giet af en laat goed uitlekken.
- Bak de gehakte groenten in een scheut zonnebloemolie. Als ze gaar maar nog lekker knapperig zijn, voeg dan de rijst toe en roer goed om. Breng op smaak met de gemberpoeder, de serehpoeper, de komijn, cayennepeper en het zout toe. Als je het te flauw vindt, gewoon van alles nog wat meer. Een voor een en steeds proeven.
- Schuif wat van het mengsel op zij. Doe een klein scheutje olie in de pan en breek daarin snel het ei. Roer het steeds om. Als het gestold is, dan meteen door de nasi mengen. Voeg tenslotte de taugé toe en roer nog even om.

Serveer er wat zelfgemaakte pindasaus bij:

- Pakje kokosmelk
- 2 eetlepels pindakaas (let op of het GV is)
- 1 theelepel sambal
- 1 scheutje ketjap

Kijk op [www.glutenvrij.nl](http://www.glutenvrij.nl) welke ketjap glutenvrij is. De NCV heeft er onderzoek naar gedaan.  
Wel eerst even inloggen op het ledendeel!

**Eet smakelijk!**