

«Tempeh Goreng» & «Nasi Kuning» & «Sambal Goreng Bontjes»

«Nasi e Bami Goreng» è la definiziun per tut quai che vegn brassà en la chazzetta da «wok» .

Tips per cuschinar il trio delizius:

«Nasi Kuning»- il ris en safran da l'India

Per cuschinar il ris cusseglia Melanie Albin da cuschinar cun «curcuma» safran da l'India e citronella. Maschadar il latg da cocos cun aua per derschentiar.

«Tampeh Goreng» - la pasta brassada

«Tempeh» è ina pasta da fermentaziun tipica da la cuschina indonaisa. Questa pon ins cumprar en stizuns Asiatas ella è fatga ord differentas sorts fava da soja. Ella vegn maridada cun sal ed agl tagliada en sdrimas e las talgias brassan ins en ieli chaud. Las talgias vegnan servidas cun la sosa da soja (maletg).

«Sambal Goreng Bontjes»

Bagiaunas brassadas en chili e «curcuma». brassar la tschagula cun agl en pischada e lura agiuntar las bagiaunas lavadas e tagliadas. Derschentiar cun latg da cocos e cundir cun «curcuma» e chili.

Tut quests plats pon ins tschantar en cups sin maisa e lura po tut la famiglia sa servir tenor gust.

Bun appetit!



Ingredientzas

Recept per 4 persunas:

- 1 scadiola ris jasmin
- 2 dl latg da cocos
- 2 dl aua
- 1 cm schentsch
- Presa safran da l'India
- Citronella

- 200 grams *Tempeh*
- Ieli u pischada
- Sal ed agl per marinada
- Sosa da soja

- 200 grams bagiaunas tenor gust
- 2 dl latg da cocos
- 1 tschagula
- 1-2 agl
- Chili
- sal