

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
40 minuten

Benodigdheden
Kookplaat
Oven
Stoomoven

Ingrediënten Nasi

- 150 gr. Basmati rijst
- 250 ml. Water
- ½ tl. Zout
- 1 stuks Winterpeen
- 100 gr. Haricot verts
- 100 gr. Bloemkool
- 4 st. Kipdij filets
- 4 st. Eieren

Ingrediënten Pindasaus

- 175 gr. Ongezouten pinda's
- 200 ml. Kokosmelk (half blikje)
- 1 el. Mirin
- 1 el. Sojasaus
- 1 el. Rijstazijn
- 1 st. Limoenblad
- 125 ml Water

Ingrediënten Nasi kruiden

- 1 tl. Komijnpoeder
- 1 tl. Korianderpoeder
- 1 tl. Sambal
- 1 el. Sojasaus

Bereidingswijze

Nasi

1. Doe de rijst met het water en een snuf zout in een (oven)schaal
2. Zet de schaal bovenop een grote stoomplaat van de oven en stoom de schaal rijst met een voorsprong van 8 minuten.
3. Snijd ondertussen de groenten in hapklaar stukjes en leg deze tot gebruik apart in een kleine stoomplaat.
4. Nadat de rijst de eerste 8 minuten heeft gestoomd, stoom de groenten gedurende 12 minuten naast de rijst. De rijst heeft uiteindelijk 20 (8+12) minuten gestoomd en de groenten 12 minuten.
5. Laat de rijst en groenten afkoelen buiten de oven.

Pindasaus

1. Doe de pinda's in de maalmolen van de staafmixer en pureer tot een gladde massa.
2. Doe alle ingrediënten in een steelpan en breng al roerend rustig aan de kook. Laat vervolgens 4 minuten heel zachtjes doorkoken, blijf af en toe roeren. Proef de saus en voeg eventueel extra zout, suiker of azijn toe. De dressing moet vrij vloeibaar zijn, dus voeg eventueel nog een beetje water toe als dat nodig is.

Kippendij filets

1. Verwarm een Teppanyaki plaat (of RVS koekenpan) voor op de inductieplaat met de 'braadsensor' stand 5.
2. Breng de kippendij op smaak met zout en peper.
3. Verwarm een oven voor op 100°C 4D hetelucht.
4. Bak de kippendij op de Teppanyaki plaat (of koekenpan) rondom tot goudbruin en leg het vlees op een rooster met daaronder een ovenplaat.
5. Steek de kerntemperatuurmeter in het vlees en stel de gewenste kerntemperatuur in op 72°C
6. Maak de Teppanyaki plaat (of koekenpan) schoon en bak de spiegeleieren.
Zet ze tot gebruik in de warmhoudlade ingesteld op 40-50°C of bak de eieren pas op het laatste moment.

Opmaken en serveren

1. Verwarm weer de Teppanyaki plaat (of koekenpan) voor op de inductieplaat met de 'braadsensor' stand 5.
2. Roerbak de rijst en de groenten – tezamen met de nasikruiden – op de Teppanyakiplaat met een scheut zonnebloemolie.
3. Schep de nasi in een voorverwarmde 'Dolsot' – of serveerschaal – en leg hier de kipdijfilets, eieren en pindasaus bovenop.