



## Recept: ris sco tratgas naziunalas

### Nasi Goreng (Indonesia)

Per 4 persunas



#### Ingrediencias:

- 500 g ris (p.ex. Basmati u Jasmin)
- 1 fasch tschagulas da primavaira  
ieli da sesam u da nuschs (per il wok)
- 4-5 schalottas u tschagulas pitschnas
- 2 tschaduns sambal olek  
pitschens
- 2 frischlas d'agl
- 1 scadiola ketchup
- 1 presa safran
- pauc sosa da soja  
maschaida da spezarias asiaticas (chili, coriander, sentsch...)
- 1 cucumera da salata
- 4 tomatas
- 4 ovs cotgs

Coier il ris.

Brassar en il wok u en ina padella gronda las tschagulas da primavaira, las schalottas, l'agl e las spezarias en l'iel. Agiuntar a la fin ina scadiola ketchup, sambal olek ed intgins daguts sosa da soja e laschar coier ensemen.

Lura maschadar il ris cun la maschaida e brassar ensemen fin che la spaisa è brina.

Sco decoraziun duvrrar la cucumera, las tomatas ed ils ovs cotgs.

Latiers po vegnir servì la sosa "Ketjap Manis".