

Nasi Goreng INDONESIA



INA | Visitatoria San Luigi Versiglia

First Salesian activity | *Prima attività salesiana* – 1985, Jakarta-Wisma
National patron | *Patrono nazionale* – Mary Our Lady of Perpetual Help | *Maria Nostra Signora del Perpetuo Soccorso*



Nasi Goreng is a popular Indonesian fried rice with just a little bit of meat and onion. The thing that distinguishes it from other Fried Rice dishes is the sauce which is made with kecap manis, a sweet soy sauce.

Nasi Goreng è un riso fritto popolare in Indonesia che contiene un po' di carne e cipolla. La cosa che lo distingue dagli altri piatti di riso fritto è la salsa, realizzata con kecap manis, una salsa di soia dolce.

INGREDIENTS | 8 servings

- 400 g jasmine rice
- 60 ml neutral oil
- 2 garlic cloves, peeled and crushed
- 4 eggs, beaten
- 2 tbsp kecap manis
- 1 tbsp soy sauce
- 8 spring onions
- 2 bird's eye chilli, sliced, to serve

INGREDIENTI | 8 porzioni

- 400 g di riso al gelsomino
- 60 ml di olio neutro
- 2 spicchi d'aglio, pelati e schiacciati
- 4 uova sbattute
- 30 g di kecap manis
- 15 di salsa di soia
- 8 cipollotti
- 2 peperoncini, a fette, da servire

For the paste

- 100 g shallots, peeled and roughly chopped
- 2 garlic cloves, peeled and roughly chopped
- 1 tbsp Indonesian shrimp paste (terasi)
- 2 large medium red chilli, deseeded
- 2 tbsp oil

Optional topping

fried eggs; sliced cucumber or tomatoes; lightly blanched vegetables; cooked meat or seafood; crispy shallots; salted peanuts

TIP Kecap manis, a sweet, thick soy sauce, is a must, though you could use **dark soy sauce and palm sugar** if you can't find it. You can include some light soy sauce, too, for a more salty, savoury note.

PREPARATION

1. Put the rice in a pan with 400ml boiling water. Stir once, bring to a simmer, then cover and turn the heat right down. Cook for 15 minutes, then take off the heat and leave on a damp tea towel or cloth for five minutes with the lid off. Fork through to fluff up, then spread on a baking tray and refrigerate, overnight if possible.
2. Put all the ingredients for the paste in a small blender or mortar and whizz or pound until fairly smooth.
3. Heat the oil in a wok over a high heat, then fry the garlic until golden, not brown, then pour in the eggs, leave to cook until half set, then break up. Carry on frying the egg until it's just beginning to brown, then tip in the spice paste and cook for a minute or so.
4. Add the rice by hand, breaking up any clumps as you go, and fry until heated through, then stir in the kecap manis, soy sauce, spring onion and chilli.
5. Fry, stirring, for another minute or so, then taste and season as necessary. Divide between plates and top with whatever you've chosen from the list above. Eat immediately.

SDB IN INDONESIA

The confreres of the Indonesian vice-province (founded in 2018) are living in seven communities. There is also a formation program including Prenoviciate (Sumba), Noviciate (Tigaraksa) and Post-noviciate (Jakarta - Wisma).

Bon appetite!



Buon appetito!

Per la miscella

- 100 g di scalogno pelato e tritato a pezzi
- 2 spicchi d'aglio pelati e tritati a pezzi
- 15 g di pasta di gamberi (terasi)
- 2 peperoncini rossi, privati dei semi
- 30 g di olio

Optional topping

uova fritte; cetrioli o pomodori a fette; verdure leggermente sbollentate; carne cotta o frutti di mare; scalogno croccante; arachidi salate

CONSIGLIO Kecap manis, una salsa di soia dolce e densa, è un must, ma se non riesci a trovarla, puoi usare **salsa di soia scura e zucchero di palma**. Puoi utilizzare anche della salsa di soia leggera.

PREPARAZIONE

1. Mettete il riso in una padella con 400 ml di acqua bollente. Mescolate una volta, portate a ebollizione, quindi coprite e abbassate la fiamma. Fate cuocere per 15 minuti, quindi togliete dal fuoco e lasciate il riso su un canovaccio o un panno umido per cinque minuti con il coperchio. Sfondate e sformate, quindi stendete su una teglia e conservate il tutto in frigorifero, se possibile per una notte.
2. Mettete tutti gli ingredienti per la miscela in un piccolo frullatore o in un mortaio e frullate o pestate fino a rendere il tutto abbastanza liscio.
3. Scaldate l'olio in una padella wok a fuoco vivo, quindi soffriggete l'aglio fino a farlo diventare dorato, non marrone, quindi versate le uova, lasciate cuocere fino a metà cottura e poi rompetele. Continuate a friggere l'uovo fino a quando non inizia a rosolare, versate la miscela di spezie e cuocete per circa un minuto.
4. Aggiungete il riso a mano, rompendo eventuali grumi e frigate fino a quando non sarà ben caldo. Aggiungete il kecap manis, la salsa di soia, il cipollotto e il peperoncino.
5. Frigate, mescolando, per un altro minuto circa, quindi assaggiate e condite se necessario. Dividete tra i piatti e aggiungete qualsiasi cosa abbiate scelto dalla lista di cui sopra. Fatto questo, mangiate subito il piatto preparato.

SDB IN INDONESIA

I confratelli della Visitatoria indonesiana (fondata nel 2018) vivono in sette comunità. C'è anche un programma di formazione che comprende il Prenoviziato (Sumba), il Noviziato (Tigaraksa) e il Postnoviziato (Jakarta - Wisma).