

Nasi Goreng - indonesialainen riisipannu

Ainekset 4 annosta

- 300 g broilerin suikaleita
- puolikas purjo
- 1 porkkana
- 2 valkosipulinkynttä
- 1 rkl öljyä
- 1,5 dl jasmiiniriisiä
- 3 rkl tomaattisosea
- 4 dl vettä
- 3 rkl soijakastiketta
- 1 punainen paprika
- 200 g pakasteherneitä
- 180 g katkarapuja
- suolaa

Tarjoiluun 2 kananmunaa



Ohje:

Ruskista broilerin suikaleet pannussa. Huuhtelee ja viipaloi purjo. Kuori ja leikkaa porkkana ja sipulit pieniksi paloiksi. Murskaa valkosipulinkyntset. Lisää kasvikset broilerin joukkoon ja anna paistua hetki. Lisää riisit, tomaattisose ja vesi. Anna kiehua miedolla lämmöllä noin seitsemän minuuttia välillä sekoittaen. Lisää joukkoon soija, paloitettu paprika, herneet ja katkaravut. Kuumenna ja mausta suolalla. Paista munat pannulla ja suikaloi ne. Tarjoile riisipannu munaviipaleiden kanssa. Kata kauniisti, siunaa ruokahetki Jeesuksen nimessä ja nauti ateria yhdessä perheesi/ystäviesi kanssa. Kerro heille samalla indonesialaisesta Mercystä ja Marttyyrien Äänen työstä vainottujen kristittyjen hyväksi. Voit myös tilata toimistoltamme lehteämme jaettavaksi.

Marttyyrien Ääni ry tukee indonesialaista raamattukoulua, joka varustaa oppilaitaan evankelistan työhön. Halutessasi voit tukea raamattukoulua Eturintaman tuki –rahastomme kautta.

Keräystili OP: FI08 5789 2320 0566 01

Eturintaman tuki -viite: 87078