

Zelf nasi kruiden maken

Nasi goreng is één van de populairste gerechten uit de Indonesische keuken. Het staat bekend om zijn rijke smaak, eenvoudige bereiding en eindeloze variaties. In Nederland is nasi al decennialang een favoriet gerecht, vaak gecombineerd met saté, kroepoek of een frisse komkommer-atjar. Wat veel mensen echter niet weten, is dat je heel eenvoudig zelf **nasi kruiden** kunt maken. Daarmee heb je altijd een verse, smaakvolle mix in huis en bepaal je zelf hoe pittig of mild je nasi wordt.

In dit artikel leggen we stap voor stap uit hoe je jouw eigen nasi kruidenmix maakt, hoe je deze het beste bewaart en geven we handige tips voor gebruik.

Waarom zelf nasi kruiden maken?

De meeste mensen grijpen in de supermarkt naar een kant-en-klare zak nasi kruiden. Handig, maar vaak zitten daar extra toevoegingen in, zoals zout, suiker of smaakversterkers. Door zelf je kruidenmix te maken, heb je volledige controle over de ingrediënten en de smaak.

Zelf nasi kruiden maken heeft meerdere voordelen:

- **Gezonder:** geen onnodige E-nummers of kunstmatige toevoegingen.
- **Goedkoper:** losse kruiden zijn voordeliger dan zakjes.
- **Aan te passen naar smaak:** jij bepaalt de pittigheid en de balans.
- **Altijd op voorraad:** handig in een potje te bewaren en direct klaar voor gebruik.

Recept: nasi kruiden zelf maken

Ingrediënten

Voor een basissmaak die bij vrijwel iedereen in de smaak valt, heb je nodig:

- 1 eetlepel korianderpoeder
- 1 theelepel komijnpoeder
- 1 theelepel gemberpoeder

- 1 theelepel kurkuma (geelwortel)
- 1 theelepel sereh (citroengraspoeder)
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 1 theelepel uienpoeder
- ½ theelepel chilipoeder

Bereiding

1. Doe alle kruiden in een schoon kommetje.
2. Meng de kruiden zorgvuldig door elkaar.
3. Bewaar de mix in een afgesloten, droog potje op een koele plaats.

Gebruik

Per 300 gram gekookte rijst gebruik je ongeveer 1 tot 2 eetlepels van de kruidenmix. Bak de rijst samen met groenten, vlees of ei en voeg de kruiden toe voor een rijke, aromatische smaak.

Variaties op de nasi kruidenmix

Het mooie van zelf nasi kruiden maken, is dat je eindeloos kunt variëren.

- **Mildere nasi:** verminder de hoeveelheid chilipoeder of laat deze helemaal weg.
- **Extra pittig:** voeg wat meer chilipoeder of sambal oelek toe tijdens het bakken.
- **Zoetere smaak:** gebruik een scheutje ketjap manis bij het bakken van de rijst.
- **Frissere nasi:** voeg verse citroensap of limoensap toe voor een lichte twist.