Nasi-Goreng von Miriam Lehner

Mengen für 17 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Curry mild, Koriander

8.5 cl Öl	erhitzen
170 g Zwiebeln	hacken
3.4 Stück Pepperoni	in Streifen schneiden
340 g Rüebli	in Streifen schneiden
3.4 Stück Knoblauchzehen	hacken
850 g Broccoli	fein schneiden
340 g Shitake Pilze	in Scheiben schneiden
170 g Erbsen	beifügen
3.4 dl Sambal Oelek	dem Gemüse beigeben und dieses dünsten
3.4 dl Sojasauce	beigeben
1.7 kg Basmatireis	
1.7 Stück Bouillonwürfel	anrühren und beigeben alles Zusammen 1h weichgaren
1.7 Liter Kokosmilch	
340 g Cashewnüsse	verfeinern

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen