

Nasi bites, een oosters hapje in een Nederlands jasje

Nasi bites zijn ontstaan uit een overschot van filodeeg en een restje bloemkoolnasi.

Natuurlijk is het minstens net zo lekker met “gewone” nasi of bijvoorbeeld een restje bami.

Filodeeg is een teer product om mee te werken. Zelf zorg ik altijd eerst voor natte theedoeken om op het aanrechtblad te leggen en 1 voor het telkens afdekken van het deeg. Filodeeg droogt nl. in een mum van tijd uit.

Waarom gebruik ik filodeeg en geen bladerdeeg, heel simpel, filodeeg is een stuk vriendelijk voor de lijn. Er zit beduidend minder boter/vet in en eerlijk gezegd ben ik zelf dol op het knapperige, knisperende geluid en gevoel in m'n mond als ik iets met filodeeg eet.

Voor 4 nasi bites

Bereidingstijd 5 minuten + 15 minuten oventijd

Ingrediënten

- 4 vellen filodeeg
- 8 eetlepels (bloemkool)nasi

Bereiding nasi bites

1. Spreid 1 filodeeg vel op je aanrecht en vouw deze in de lengte in 4-en. Zo krijg je een langwerpige reep filodeeg.
2. Leg het vel verticaal voor je, je ziet nu dus een soort van lange lineaal voor je.
3. Schep onderaan 2 eetlepels nasi op het deeg.
4. Nu komt er een trucje. Je moet gaan vouwen zodat het een 3-hoekje wordt.
5. Pak de rechterpunt aan de onderkant vast en vouw deze naar de linkerkant net boven de nasi.
6. Nu heb je aan de linkerkant een puntje en is de nasi bedekt.
7. Pak het linkerpuntje vast en klap deze over de nasi.
8. Zo ga je telkens om en om te werk totdat je het helemaal hebt opgerold.

(kom je er niet uit, zoek op youtube en je vindt legio filmpjes)

En zo kom je op een heerlijke manier weer van je restjes af.