



Nasi goreng vegi Capo

von janko.92@hotmail.com

Mengen für 90 Personen

7.2 kg Basmatireis	
9.0 Liter Wasser	Reis mit Wasser aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten kochen lassen.
10.8 kg Tofu	
9.0 dl Olivenöl	tofu im heissen Öl anbraten
900 g Frühlingszwiebeln	
45 Stück Knoblauchzehen	
2.25 kg Erbsen	
22.5 Stück Pepperoni	
2.43 kg Rüebli	
2.25 kg Wirz	wirz, chinakohl
2.7 kg Tomatenmark	(tube)
45 Stück Zitronengrasstängel	Gemüse schneiden, begeben und kurz mit braten
180 g Salz	
180 g Curry	
2.7 Liter Sojasauce	
1.8 Liter Sambal Oelek	Mit den Gewürzen abschmecken
9 cl Sesamöl	