

Gebakken rijst

Benodigdheden voor 6 personen:

- 350 g langkorrelige rijst, klaargemaakt en afgekoeld
- zout en peper
- 2 el pindaolie
- 2 eieren

Bereiding:

- kruid de rijst flink met zout en peper
- verhit een wok en giet de olie erin
- voeg de rijst toe als de olie zeer heet is
- roerbak de rijst op laag vuur ca. 10 minuten, totdat de olie volledig is opgenomen
- kluts de eieren tot een glad mengsel
- schenk het mengsel geleidelijk over de rijst
- roerbak totdat de eieren goed met de rijst zijn gemengd en gaan stollen