



## Chinese gebakken rijst

*Klassieke gebakken rijst met ei, erwtjes en ham, luchtig en vol smaak. De ideale manier om overgebleven rijst een tweede leven te geven.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Bijgerecht</b>

### Ingrediënten

- 400 gr gekookte koude rijst
- 3 eieren, losgeklopt
- 150 gr gerookte ham in blokjes
- 150 gr diepvrieserwtjes
- 1 wortel, geschild en in kleine blokjes
- 4 lente-uitjes, in ringetjes
- 3 teentjes knoflook, fijngesneden
- 3 eetlepels arachideolie
- 3 eetlepels sojasaus

1 eetlepel oestersaus

1 theelepel sesamolie

## Bereidingswijze

---

1. Verhit 1 eetlepel arachideolie in een wok op hoog vuur. Voeg de losgeklopte eieren toe en roerbak tot ze net gestold zijn. Haal ze uit de wok en snijd in grove stukjes. Zet opzij.
2. Voeg de resterende 2 eetlepels arachideolie toe aan de wok. Fruit de knoflook en de wortelblokjes 2 minuten op hoog vuur, onder voortdurend roeren.
3. Voeg de hamblokjes en de diepvrieserwtjes toe en bak alles nog 2 minuten mee.
4. Doe de koude rijst erbij en roerbak op hoog vuur gedurende 3 minuten. Maak eventuele klontjes los met een spatel zodat alle korrels goed loskomen.
5. Giet de sojasaus, oestersaus en sesamolie over de rijst en meng alles goed door elkaar.
6. Voeg de stukjes ei terug toe en roer alles voorzichtig door.
7. Schep op het allerlaatst de lente-uitjes erdoor en serveer meteen.

### Tip

Gebruik rijst die minstens een dag oud is en een nacht in de koelkast heeft gestaan. Verse rijst bevat te veel vocht en wordt papperig bij het bakken.

### Lekker met

Lekker als bijgerecht bij geroerbakte groenten, kung pao kip of loempia's.

### Dranktip

Een licht gekoeld Chinees bier zoals Tsingtao past prima bij dit gerecht.