



Spruitjes met ketjap en omelet



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 builtjes rijst
1 klontje boter
500 gram spruiten (gekuist)
nootmuskaat
8 eieren
3 eetlepels ketjap manis
1 eetlepel water
4 eetlepels zonnebloemolie
250 gram sojascheuten
peper

Bereidingswijze

- 1.** Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 2.** Verhit de boter in een pan en stoof de spruitjes gaar. Voeg regelmatig een weinig water toe. Kruid met peper, zout en nootmuskaat.
- 3.** Klop de eieren los en voeg 1 eetlepel ketjap en het water toe. Breng op smaak met peper.
- 4.** Verhit een halve eetlepel olie in een pan. Doe een vierde van het eiermengsel in de pan en bak de omelet tot ze mooi goudbruin kleurt en gaar is. Herhaal dit nog drie keer. Snij de omeletten in reepjes.
- 5.** Verhit de resterende olie in de wok. Stoof de sojascheuten. Voeg op het einde de spruitjes toe en laat deze even meebakken.
- 6.** Voeg de ketjap en de omelet toe en meng voorzichtig. Breng op smaak met peper.
- 7.** Serveer met de rijst.