



# Roerbak van spitskool, rijst en veggie gehakt



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

4 eetlepels arachideolie  
1 spitskool (in fijne reepjes gesneden)  
4 kopjes rijst  
400 gram Boni Plan't gehakt  
2 teentjes knoflook (fijngesneden)  
5 centigram gember (geschild en fijngesneden)  
1 spaans pepertje (fijngesneden)  
4 eetlepels sojasaus  
peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Verhit een wok op hoog vuur. Voeg de helft van de arachideolie toe en roerbak de spitskool gaar in 5 à 8 minuten. Breng op smaak met peper en zout. Schep uit de wok en houd warm in een kom.
- 2.** Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat afkoelen.
- 3.** Verhit de rest van de olie in dezelfde pan en roerbak het gehakt gedurende enkele minuten.
- 4.** Voeg de knoflook, de gember en het Spaans pepertje toe.
- 5.** Voeg de rijst toe en laat nog enkele minuten meebakken. Schep de spitskool hierbij.
- 6.** Werk af met sojasaus.