

Gebakken rijst met prei, witte asperges en ei

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

2 eetlepels boter (+ een beetje extra)
3 eetlepels olijfolie
2 stengels preien (gewassen en in ringen gesneden)
500 gram witte asperges (geschild en in stukken)
1 1⁄2 deciliter water
4 kopjes rijst (gekookt en afgekoeld)
1 kopje diepvrieserwten
1 theelepel citroenschil (geraspt)
1 eetlepel citroensap
3 eetlepels dille (fijngesneden)
4 eieren
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Verhit de boter met 2 eetlepels van de olijfolie in een grote braadpan. Stoof hierin de prei. Breng op smaak met peper en zout. Voeg na 4 minuten de stukken witte asperge toe en 1,5 dl water. Breng aan de kook. Laat het water volledig inkoken. Schep de groenten in een kom.**

2. **Zet de pan opnieuw op het vuur en verhit hierin de rest van de olijfolie. Schep de rijst in de pan, in één laag en druk deze aan. Laat zonder te roeren 4 à 5 minuten bakken tot je een mooie korst krijgt. Voeg de prei, de asperges, de erwten, de schil en het sap van de citroen en de dille toe. Roer alles door elkaar. Breng op smaak met peper en zout.**

3. **Bak 4 spiegeleieren in de extra boter en leg ze boven op de rijst.**