



Nasi goreng van bloemkoolrijst



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 bloemkool
olijfolie
1 ui (fijngesneden)
1 stengel preiwit (in ringen gesneden)
2 kopjes erwten
4 eieren
peper
1 scheutje sojasaus
4 lente-uitjes
1 bosje koriander
kerstomaat (enkele)

Bereidingswijze

- 1.** Snij de bloemkool in roosjes en mix ze in de keukenrobot kort tot kleine stukjes. Ga niet te ver, anders zijn de stukjes te klein. Je wil nog wat textuur.
- 2.** Verhit de olijfolie in een braadpan en roerbak de rijst tot ze net begint te kleuren. Schep in een kom.
- 3.** Bak nu in dezelfde pan op hoog vuur de uien met de prei.
- 4.** Voeg op het einde de erwtjes toe en de gebakken bloemkool.
- 5.** Meng alles goed in de pan en schuif alles naar één kant. Breek in de vrijgekomen ruimte de eitjes en roerbak ze kort. Meng dan met de rest van de bloemkool. Breng goed op smaak met peper en sojasaus.
- 6.** Werk af met fijngesneden lente-uitjes, koriander en kerstomaatjes.