



Gebakken rijst met rundvlees



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 eetlepels arachideolie
250 gram rundergehakt
3 theelepels sojasaus
1 theelepel zout
1 snuifje zwarte peper
1 eetlepel gember (fijngesneden)
1 teentje knoflook (fijngesneden)
3 eetlepels lente-uitjes (fijngesneden)
200 gram langekorrelrijst (gekookt)
2 theelepels sesamolie
1 1/2 rode chilipeper (ontpit en fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olie in een braadpan of wok. Roerbak het rundergehakt rul.
- 2.** Voeg de sojasaus, het zout, de peper, de gember, de knoflook en de lente-ui toe. Roerbak nog 2 minuten.
- 3.** Voeg de rijst toe en bak nog 5 minuten door.
- 4.** Breng op smaak met de sesamolie en werk af met de chilipepers.