



# 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.