



Chinese gebakken rijst

Klassieke gebakken rijst met ei, erwtjes en ham, luchtig en vol smaak. De ideale manier om overgebleven rijst een tweede leven te geven.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

- 400 gr gekookte koude rijst
- 3 eieren, losgeklopt
- 150 gr gerookte ham in blokjes
- 150 gr diepvrieserwtjes
- 1 wortel in blokjes
- 4 lente-uitjes in stukjes
- 3 teentjes look, fijngesneden
- 3 el arachideolie
- 3 el sojasaus

1 el oestersaus

1 kl sesamolie

Bereidingswijze

1. Verhit 1 el olie in een wok en roerbak de losgeklopte eieren tot ze net gestold zijn. Haal uit de wok en snijd in stukjes.
2. Doe de rest van de olie in de wok en fruit de look met de wortel 2 minuten.
3. Voeg de ham en de erwtjes toe en bak 2 minuten mee.
4. Doe de koude rijst erbij en roerbak op hoog vuur 3 minuten, waarbij je de klontjes losmaakt.
5. Giet de sojasaus, oestersaus en sesamolie erbij en meng het ei er weer door.
6. Roer op het laatst de lente-ui erdoor en serveer meteen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)