

## Nasi Goreng met roerei (4 personen)



**Bereidingstijd:** 20 minuten

### Ingrediënten

6 eieren  
½ prei, in dunne ringen gesneden  
½ ui, fijn gesnipperd  
1 rode paprika in kleine blokjes  
100 gr taugé  
2 teentjes knoflook in plakjes  
2 eetl. kikoman sojasaus  
1 theelepel sambal oelek (scherpte naar smaak)  
Pem bakspray  
400 gr reeds gekookte zilvervliesrijst (Voor hoeveelheden zie PDS)

### Bereiding

- Kook de zilvervliesrijst.
- Klop de eieren los in een kom.
- Spray een beetje Bakspray in de pan en verwarm deze.
- Bak het eiermengsel al roerend gaar en haal uit de pan.
- Verhit een pan of wok met de bakspray. Bak de groenten en knoflook plakjes kort. Voeg sambal en sojasaus naar smaak toe.
- Meng de rijst, knapperige groentes en roerei door elkaar.

### Menusuggestie

Kook de rijst in water met een snuf kerrie poeder. En maak ook gebruik van andere kruiden zoals koriander of Garam Masala

### Variatietip

Wittekool, paksoy toevoegen, het mag allemaal.