



Gebakken corned beef met groenten en gebakken rijst



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

boter

4 eieren (geklutst)

200 gram gerookte spekblokjes

1 blik corned beef (340 g)

1 rood pepertje (zeer fijngesneden)

1/2 rode paprika (in blokjes gesneden)

1/2 komkommer (geschild, zaadlijst verwijderd en in blokjes gesneden)

1 kopje mais

2 wortels (geschild, in stukjes gesneden en geblancheerd)

3 eetlepels oestersaus

1 theelepel sojasaus

2 kopjes basmatirijst (gekookt)

4 lente-uitjes (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Smelt wat boter in een pan en maak hierin het roerei. Haal het uit de pan.
- 2.** Bak in dezelfde pan de spekjes tot ze mooi krokant zijn. Voeg de corned beef en het pepertje toe. Laat meebakken.
- 3.** Voeg de groentjes toe en roerbak ze mee.
- 4.** Voeg de oester- en sojasaus toe.
- 5.** Voeg de gekookte rijst toe en roerbak even mee.
- 6.** Meng de lente-uitjes en het roerei erdoor en laat nog even meebakken.