



## Japanse kleefrijst met zoete ham en bimi

Een perfect gerecht om met stokjes te eten: Japanse kleefrijst met zoete ham en bimi. In plaats van bimi kun je ook broccoli gebruiken.

**2 PERSONEN**

 20 minuten

### DIT HEB JE NODIG

-  175 g sushirijst
-  1 el sesamzaad
-  1 el honing
-  ½ el Japanse sojasaus
-  ½ el boter
-  125 g gekookte ham (dikke plak) of hamblokjes
-  250 g bimi

### ZO MAAK JE HET

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Rooster de sesam in een droge, hete koekenpan en houd apart.
3. Verwarm de honing met de sojasaus en boter in een koekenpan op een lage stand.
4. Snijd de ham in repen en verwarm in de honingsaus.
5. Kook de bimi in circa 4 minuten beetgaar in kokend water met zout en giet af.
6. Schep de kleefrijst in kommen en schep de bimi of broccoli en zoete ham erop.
7. Bestrooi met de sesam.

**BRON:** [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

