



Nasi met kimchi, gebakken eieren en bacon

2 PERSONEN

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  rijstolie*
-  ½ kleine ui fijngesneden
-  2 grote plakken bacon, fijngesneden
-  ½ el gember geraspt
-  1 teen knoflook geperst
-  75 g diepvrieserwten of vers
-  100 g kimchi grofgesneden + 2 el kimchivocht
-  300 g koude gekookte rijst
-  2 eieren
-  1 tl sesamololie
-  1 el sojasaus
-  15 g boter
-  knoflookbieslook** fijngesneden, voor garneren

MATERIAAL: wok, keukenpapier,

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een wok op middelhoog vuur en schenk een scheut olie erin.
2. Voeg de ui en bacon toe en roerbak 3-4 minuten of tot de ui zacht is en de bacon knapperig wordt.
3. Voeg gember en knoflook toe en bak nog 30 seconden tot het gaat geuren.
4. Voeg de erwten, kimchi en rijst toe en bak, al omscheppend, 2 minuten tot alles is door gewarmd.
5. Zet even weg.
6. Verhit een laag van 2 cm rijstolie in een wok of hapjespan op middelhoog vuur.
7. Breek voorzichtig 2 eieren boven de pan en bak ze naar wens.
8. Schep uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
9. Zet de wok terug op middelhoog vuur.
10. Voeg de sesamololie, sojasaus, boter en achtergehouden kimchivocht toe en laat alles al roerend doorwarmen.
11. Verdeel de rijst over de kommen en leg de eieren erop.
12. Garneer met knoflookbieslook en serveer.

* Rijstolie koop je bij goed gesorteerde supermarkten, Aziatische winkels of natuurwinkels. Vervang het evt. door arachide- of zonnebloemolie.

** Knoflookbieslook koop je bij grote supermarkten of Aziatische winkels. Vervang evt. door gewone bieslook.

BRON: deliciousmagazine.nl

