



AZIATISCHE FRITTATA MET RIJST

NODIG (2-4 PERS)

- 1 el olijfolie
- 1 tl sambal
- Geraspte gember
- 1 klein ui gesnipperd
- 1 teen knoflook
- 150 gram tomaten in blokjes
- 150 gram champignons fijngesneden
- 200 gram rijst
- 1 el sweet chilisaus
- 5 geklopte eieren
- 1 el ketjap
- 1 el sesamzaadjes
- Verse koriander
- Peper en zout naar smaak

DOEN

1. Verhit de olijfolie in een middelgrote koekenpan, voeg ui, knoflook, sambal en gember toe, bak tot hij zacht is, maar niet gekleurd.
2. Doe de tomaten en de chilisaus erbij en bak 3 minuten, voeg dan de champignons toe en bak nog even op.
3. Voeg de gekookte rijst toe en bak 2-3 minuten.
4. Klop de eieren met de ketjap, peper en zout en doe in de pan. Doe de deksel op de pan en bak ongeveer 15-20 minuten of in een voorverwarmde oven (180°) ± 25 minuten.
5. Garneer met verse koriander en sesamzaadjes en snijd in parten.

Smakelijk



WWW.BONAPETIT.NU