

Ingrediënten voor 4 personen

citroen ? 800 g gemengde
roerbakgroenten met broccoli ? 1
zakje Conimex Kruidenmix voor
Nasi ? 300 g (witte) rijst ?
Conimex Wok Olie ? 4 eieren ?
zout, peper

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Internationaal
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Citroennasi met gebakken ei

Een conimex recept door gestuurd door (onze bosheks) ":-) Karin :-)"
voor 4 pers. bereidingstijd 30 min. vegetarisch en mild

Bereidingswijze

Breng in een ruime pan een flinke laag water (met wat zout of ketjap asin) aan de kook. Voeg de rijst toe en kook deze in ca. 10 minuten gaar. Afgieten en terug in de pan met het deksel erop nog 3 minuten laten staan. Laat de rijst zonder deksel koud worden, geregeld omscheppen. ? Boen ondertussen de citroen onder de koude kraan schoon. ? Zet een grote wok op het vuur en laat de wok goed heet worden. Voeg een scheutje olie toe en roerbak de groenten ca. 3 minuten. Rasp de schil van de citroen boven de groenten en schep de citroenschil erdoor. ? Snijd de citroen doormidden. ? Voeg de afgekoelde rijst en de kruidenmix toe aan de groenten. Knijp de halve citroenen over de rijst uit en roerbak ca. 5 minuten. ? Schep de nasi uit de wok en houd deze afgedekt warm. ? Zet de wok terug op het vuur en laat de wok goed heet worden. Voeg een scheutje olie toe en bak hierin de 4 eieren. Bestrooi de eieren met wat zout en wat peper. ? Schep de citroennasi op 4 warme borden. Leg op elk bord een gebakken ei.

Serveertips

Op tafel: Zet Conimex Ketjap en Sambal op tafel, om naar eigen smaak toe te voegen. Lekker anders kan ook: Voeg met het citroensap ook 75 g hamreepjes of uitgebakken spekjes toe. Bestrooi de nasi met wat gebakken uitjes.