

Ingrediënten voor 4 personen

2 eieren, 1 citroen, 1/2 zakje peterselie (a 30 g), 1 chili peper, fijn gesneden, 1 gerookte makreelfilet met peper (200 g. Ouwehand), 2 el olie, 1 zak Thaise roerbakmix (400g), 1 1/2 el milde kerriepoeder, 1 zak voorgekookte langkorrel express rijst (250 g. Uncle Ben s)

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Thais
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Oosterse Rijstschotel met Makreel

Ook weer zo een heerlijk snel gerecht

Bereidingswijze

Eieren in 6-8 min. hard koken, pellen en in partjes snijden. Intussen citroen in lengte halveren. Helft in 4 partjes snijden, van andere helft schil dun raspen. Peterselie fijnhakken. Makreel in stukjes verdelen. In wok olie verhitten en roerbakgroenten met kerriepoeder, chilipeper, citroenrasp, peterselie en peper naar smaak 3-4 min. roerbakken. Rijstschotel op twee borden scheppen en garneren met ei en citroen