



Hoofdgerechten

Gebakken rijst met Thaise wokmix, scampi's en limoen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram scampi's (diepvries)
3 eetlepels gebakken ajuntjes
3 eetlepels chilisaus (zoete)
250 gram basmatirijst
3 eetlepels sojasaus
3 eetlepels olijfolie
4 eieren
1 bosje koriander (optioneel)
200 gram wokmix (Thaise)
1 limoen (het sap)
1 gember (2 cm)
2 lookteentjes

Bereidingswijze

Kook de rijst zoals op de verpakking staat vermeld.

Snipper de knoflook en gember fijn.

Dep de ontdooide scampi's droog. Verhit olijfolie in een wokpan en bak de scampi's gedurende 6 minuten. Neem de scampi's uit de wokpan en zet ze opzij.

Verhit een beetje olie in dezelfde wokpan en bak de rijst gedurende vijf minuten. Zet ook opzij.

Klop de eieren los en roerbak weer in dezelfde wokpan met een scheutje olijfolie.

Voeg de Thaise wokmix toe en roerbak enkele minuten samen met de knoflook en gember.

Voeg de gebakken scampi's en de rijst toe en giet er de sojasaus en chilisaus bij. Meng goed onder elkaar en werk af met de gefruite uitjes en koriander. En knijp er de limoen over uit.

