



arroz chaufa

Ingrediënten voor vier personen:

- 300 gr rundsvlees, best biefstuk, in kleine reepjes gesneden
- 500 gr gekookte basmatirijst
- 4 eieren
- 2 sjalotten, fijngesnipperd
- 1 rode paprika, in kleine blokjes gesneden
- 15 gr verse gember of goede snuif gemberpoeder
- 7 soeplepels sojasaus
- peper en zout
- Snuifje kristalsuiker
- 2 teentjes look, fijngesnipperd en geplet
- Sesam of arachideolie, geen olijfolie want dan kleeft de rijst niet!
- Klein doosje erwten

Bereiding:

Kruid het vlees met peper en zout en bak in een ruime wok tot het niet meer rood ziet.

Kook de rijst.

Voeg de sjalotten, paprika gember, suiker, look bij het vlees en laat meebakken.

Roer de eieren apart tot roereieren.

Voeg tenslotte de roereieren en de erwten toe samen met de rijst in de wokpan.

Laat even goed opwarmen samen met de toegevoegde sojasaus.

Schep het mengsel in een ronde kleine soepbowl en draai deze ondersteboven op een bord.

Voor de afwerking kan een paar blaadjes basilicum bovenop de rijst.

Frapuccino.

Voor 1portie:

8 cl koude sterke koffie

6 cl koude melk

4 bollen straciatella – ijs

Doe alles in blender en laat mixen tot een homogeen geheel.