



Rode curryrijst met spiegelei

met ananas en koriander



ca. 25min



2 personen

Gebakken rijst is zo'n gerecht dat in no time op tafel staat. Onze variant is er eentje met bruine rijst, paprika en prei. En dan voegen we er nog zoete ananas, rode currypasta en koriander aan toe. Maar het is natuurlijk niet af zonder een gebakken spiegeleitje. Zo simpel, zo lekker!

Wat je van ons krijgt

- 200g voorgegaarde bruine rijst
- 1 rode paprika
- 1 blikje ananastukjes
- 200g preiringen
- 1 pakje rode currypasta
- 2 eieren³
- 10g verse koriander
- 25ml sojasaus^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- kleine kookpan
- grote koekenpan
- middelgrote koekenpan
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 626kcal, vet 17.8g, koolhydraten 93.5g, eiwit 18.4g



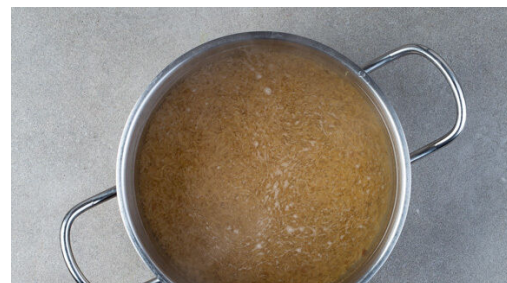
1. Ingrediënten voorbereiden

Breng in een kleine kookpan voldoende licht gezouten water aan de kook voor de **rijst**. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Giet de **ananas** af in een vergiet, vang hierbij het **sap** op.



4. Spiegelei bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **eieren** 3-4min. Als je liever een **harde dooier** wilt, leg dan een deksel op de pan en bak de **eieren** 5-6min.



2. Rijst koken

Voeg de **rijst** toe aan het kokende water en kook op middelhoog vuur in 8-10min beetgaar. Giet de **rijst** af en laat uitlekken.



5. Koriander hakken

Hak de **koriander incl. steeltjes** grof.



3. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **preiringen** en de **paprika** 4-5min. Voeg de **helft van de currypasta**, de **ananas** en een flinke snuf zout toe en bak ca. 1min mee. Neem de pan van het vuur.



6. Afmaken en serveren

Voeg de **gekookte rijst** samen met de **sojasaus** en **1-2el ananassap** toe aan de grote koekenpan en roerbak het geheel nog 1-2min op medium tot hoog vuur. Proef en breng evt. op smaak met zout. Schep de **gebakken rijst** met de **groenten** en **ananas** op, leg een **spiegelei** er bovenop en bestrooi met de **koriander**.