

# { RECEPT VOOR } gebakken rijst met garnalen en steak

Aantal pers.: 4 à 5

Temperatuur:

Vorbereiding: 10'

Bereidingstijd: 20'

## INGREDIENTEN:

- 250 g rijst
- 150 g garnalen
- 300 g gepelde steak
- 600 g wokgroenten (kan je gesneden en verpakt kopen)
- 6 el sojasaus
- 1 ei
- arachideolie
- sweet chili saus

## BEREIDING:

- Kook de rijst een tiental minuten in een grote hoeveelheid water.
- Doe wat arachideolie in een wok en maak een omelet van het ei. Zet opzij.
- Doe terug 5 el arachideolie in de wok en bak er de gepelde steak in (die je in fijne reepjes hebt gesneden). Zet de reepjes opzij.
- Doe 1 el arachideolie bij wat er nog in de wok zit en bak de wokgroenten een tweetal minuten op een hoog vuur. Dek af en laat nog 2 minuutjes sudderen.
- Laat ondertussen de rijst goed uitlekken en voeg toe aan de wok. Doe er het vlees, de garnalen, de omelet (in stukjes), wat arachideolie en de sojasaus bij. Bak nog 2 minuten op een hoog vuur terwijl je blijft roeren.
- Dien op met wat extra sojasaus en eventueel wat sweet chili saus.