



Nasi goreng met krab en paksoi – vegetarisch – 4 personen

Ingrediënten

300 gram rijst
2 grote uien
3 teentjes knoflook
1 paksoi
1 rode paprika
300 gram erwten (diepvries)

7 cm verse gemberwortel
5 cm verse kurkumawortel (of ½ eetlepel kurkumapoeder)
1 eetlepel rijstolie
2 eieren
Beetje melk om de eieren los te kloppen
300 gram krabvlees (blik)

1 eetlepel sojasaus
1 eetlepel vissaus
Zout en peper naar smaak

1 eetlepel gesnipperde koriander om af werken (voor de liefhebbers)

Vorbereiding

Kook de rijst gaar in 600 ml gezouten water. Kijk voor de kooktijd op de verpakking van de rijst!

Doe de uien, de knoflook, de geschilde gemberwortel en de geschilde kurkumawortel in een blender en maak er een fijne massa van.

Snij de paksoi en de paprika in reepjes.

Laat het krabvlees uitlekken.

Bak een omelet van de eieren en snij in reepjes.

Bereiding

Zet een kom op het vuur, verwarm de rijstolie en bak er het uimengsel in.

Voeg de paksoi en de paprika toe en laat meestoven.

Voeg enkele eetlepels water toe en laat enkele minuten stoven tot de groenten gaar zijn.

Voeg de erwten toe en laat nog enkele minuten stoven.

Kruid met de sojasaus en de vissaus.

Voeg de uitgelekte krab toe en laat mee verwarmen.

Voeg de gare rijst toe en meng alles goed.

Roer de eireepjes door de massa.

Afwerking

Strooi de gesnipperde koriander over het gerecht.

Informatie allergenen.

Dit gerecht bevat: schaaldieren, vis, soja, ei, melk

Tips

Dit gerecht is duurder omwille van het gebruik van krabvlees.

Vervangmogelijkheden voor de krab:

- 300 gram reepjes gekookte ham of;
- gebruik 6 eieren voor de omelet, dan blijft het gerecht wel vegetarisch