

Gebakken rijst met broccoli en ham

Ingrediënten

200 gram hamblokjes
300 gr rijst
600 gr broccoliroosjes
1 ui
1 rode peper
2 tl kerriepoeder
2 tl paprikapoeder
200 ml water
halve tot een hele prei
1 paprika
1 courgette

Bereiding

Zet een pan water op en kook de rijst volgens de bereidingswijze.

Snijd de ui, rode peper en de prei in stukjes. Giet een scheutje olie in een pan en fruit het uitje met de rode peper en de prei. Voeg vervolgens het kerriepoeder en het paprikapoeder toe en meng dit door elkaar.

Voeg na circa 1 minuut de broccoliroosjes en het water toe en laat het geheel nu ongeveer 5-10 minuten pruttelen totdat bijna al het vocht is verdwenen. Snij de ham in blokjes en bak die een paar minuten mee.

Als laatste de rijst toevoegen en alles door elkaar mengen. Maak de gebakken rijst het af met een scheutje ketjap. *Eet smakelijk!*

Eet smakelijk!

Onze inspiratie: www.lekkerensimpel.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!