

Gewokte groenten met rijst

Geen afbeelding beschikbaar

Bereidingstijd: 25 min **Personen:** 2 **Categorie:** Vegetarisch **Gerecht type:** Wok

Per portie: nnb

Ingrediënten

- 1 paprika
- 200 gr champignons
- 1 ui
- 200 gr sperziebonen
- 2 el sojasaus
- 2 el ketjap
- 3 el sweet chili saus
- 2 teentje knoflook
- 150 gr (zilvervlies)rijst
- 2 tl gembersiroop

Bereiding

1. Kook de rijst volgens gebruiksaanwijzing op het pak. Maak de champignons schoon. Snijd de ui, champignons en paprika in stukjes. Snijd de knoflook fijn.
2. Kook de sperziebonen ongeveer 6 minuten in een pan met water.
3. Giet een scheutje (arachide)olie in een wok. Bak de ui, champignons, paprika en knoflook ongeveer 3-4 minuten. Voeg dan de sperziebonen, sojasaus, sweet chili saus en gembersiroop toe.
4. Bak nog een paar minuten en zet dan de warmtebron uit.
5. Serveer de rijst met de gewokte groenten.