



# Gebakken rijst met een spiegelei

Bereidingstijd: 25 min.

## Ingrediënten – 2 personen

- 120 g volwaardige rijst (ongekookt gewogen)
- 400 g diepgevroren erwten
- ongeveer 10 halfzongedroogde tomaten in olie
- 4 eieren
- 1 eetlepel sojasaus
- peper naar smaak

## Bereiding

Kook eerst de **rijst** gaar en laat goed uitlekken.

Schep een eetlepel van de kruidige **olie** van de zongedroogde tomaten in een pan. Breek de **eieren** en bak 4 spiegeleitjes. Kruid met peper.

Neem nog een schep olie en doe die in een andere, veel ruimere pan. Laat even warm worden en bak er dan de **erwten** in. Je hoeft ze niet op voorhand te ontdooien, dat scheelt tijd.

Doe er dan de gedroogde **tomaten** en de rijst bij. Laat het geheel even bakken.

Giet er ten slotte de **sojasaus** over en kruid af met **peper**. De sojasaus is al heel zout, dus je hoeft geen extra zout aan het gerecht toe te voegen.

Serveer de gebakken rijst met een spiegelei.

