



## Gebakken rijst met groenten en omeletreepjes

### Ingrediënten

- 10 Druppels MAGGI Aroma
- 400 g Prei
- 200 g Witte ui
- 10 g Rode Peper
- 3 Ei
- 225 g Rijst

### Instructie

1. Snipper de ui en snij de prei in dunne ringen. Verwijder hierna de zaadjes uit de rode peper en snij de peper in kleine ringetjes.
2. Zet een pan water op het vuur en kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Bak ondertussen de prei, rode peper en ui gedurende 5 minuten in een ruime koekenpan in olijfolie. Voeg de gekookte rijst toe en bak nog 4 minuten al omscheppend mee.
3. Klop de eieren los in een kom en kruid naar smaak. Bak in een tweede koekenpan in een beetje olijfolie de eieren tot een omelet. Snijd de omelet in reepjes. Schep de reepjes door de rijst en voeg naar smaak de MAGGI Aroma toe.
4. Schep de gebakken rijst met groenten en omeletreepjes op de borden. Tip: maak er met een zoetzure komkommersalade een volledige maaltijd van. Een beetje van jezelf en een beetje van MAGGI. Eet smakelijk!

### Voedingswaarden tonen

koolhydraten	83.76 g
Energie	461.25 kcal
vetten	6.61 g
Eiwit	21.06 g

25 Min

3 Porties