



Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Roerbakrijst Surinaamse Nasi
- 4 Ei
- 100 g Witte ui
- 100 g Tomaten
- 100 g Komkommer
- 150 g Doperwten

Instructie

1. Kluts de eieren. Meng hier 2 theelepeltjes kruidenmix door (zonder de rijst). Doe wat olie in de pan en maak de omelet klaar.
2. Bak de ui in een pan met wat olie.
3. Voeg de rijst, de groente, de rest van de kruidenmix, 350 ml water en de doperwten toe. Breng het geheel aan de kook en zet de hittebron lager.
4. Laat het geheel ongeveer 8 minuten rustig doorkoken totdat de rijst gaar is. Pas op dat de rijst niet droogkookt. Voeg, wanneer nodig, nog wat extra water toe.
5. Serveer de rijst in de omelet en doe er wat tomaat en komkommer bij. Eet smakelijk!

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	84.37 g
Energie	533.65 kcal
vetten	10.67 g
Eiwit	24.38 g

🕒 0 Min
⊕ 2 Porties