

## Rijst met paksoi, paprika en champignons

voor 4 person



### Ingredienten:

- 1 krop paksoi
- 1 rode paprika
- 1 courgette
- 250 gram champignons
- 300 gram zilvervliesrijst
- Woksaus
- Sojasaus
- Wokolie
- Snufje suiker

Bereid de rijst zoals aangegeven op de verpakking.

Snijdt de "kont" van de paksoi af en snijdt de steel en het blad in kleine reepjes.

Snijdt ook de paprika in kleine reepjes.

Snijdt de courgette in plakjes en daarna in reepjes. Tenslotte de champignons in kleinere partjes snijden.

Verhit de wok en verwarm erin een flinke scheut olie. (Zet er even een houten spatel in, verschijnen er kleine belletjes, dan is de olie heet genoeg) Gooi alle gesneden groente erin en roerbak dit ongeveer 5 minuten. Giet intussen de rijst af en laat deze nog even stomen.

Voeg na 5 minuten de woksaus bij de groenten en roerbak nog een minuutje op hoog vuur. Doe daarna de uitgestoomde rijst erbij. Snufje suiker erop, flinke scheut sojasaus erdoorheen en op hoog vuur alles nog even roerbakken.

Lekker met een gebakken eitje!

