

## Torentje van ei en Chinese kool met pittige pindarijst



Voor 2 porties

1 zakje Thaise rijst – 1 cm gember - 400 g Chinese kool - ½ rode peper – 30 g gezouten pinda's – 4 eieren – 1 eetl sojasaus – scheutje melk - 3 eetl. maïsolie – peper en zout

### Werkwijze

Kook de Thaise rijst (zie kooktijd verpakking).

Verwijder ondertussen de zaadlijst van de rode peper en snipper fijn.

Schil de gember en snijd fijn.

Was de Chinese kool en snijd in fijne reepjes.

Hak de pindanoten grof.

Bereiding groentevulling:

Verhit een eetl. olie in een pan en bak de helft van de rode peper, de gember, Chinese kool en sojasaus gedurende enkele minuten. Kruid naar smaak met peper en zout.

Bereiding pittige pindarijst:

Verhit een eetl. olie in een pan en bak de pindanoten en de ½ rode peper gedurende 1 minuten. Voeg de gekookte rijst toe en roerbak gedurende 2 minuten.

Bereiding omelettorentjes

Kluts de eieren met een scheutje melk in een kom met peper en zout.

Bak een grote omelet.

Druk met een vormpje of glas rondjes uit de omelet

Maak een torentje met de omelet en de groentevulling.

Serveer met de pittige pindarijst.

