

# Recept

## Bloemkool nasi

### Ingrediënten

- 400 gr bloemkool rijst
- 3-4 eieren
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- rode peper
- 200 gr kippendijen (of Vegetarische vervanger )
- 250 gr Chinese roerbakmix
- 2 bosuien
- 2 el Nasi Trafasie (verkrijgbaar in de toko)
- Kroepoek voor er bij



### Bereiding

Je kunt bloemkoolrijst kant en klaar kopen bij de meeste grotere supermarkten of zelf maken door een aantal roosjes bloemkool fijn hakken in een keukenmachine tot de grootte van rijst

Snipper de ui, rode peper en knoflook fijn.

Fruit deze aan in een pan met een beetje olie.

Voeg de kip in kleine stukjes toe en bak een paar minuten mee tot hij bijna gaar is.

Schep dan de roerbakgroenten, bosui er door en de bloemkoolrijst.

Doe nu de 2 eetlepels Nasi Trafasie er door

Voeg eventueel meer Trafasie naar smaak

Bak in een koekenpan de eieren tot een spiegelei of omelet.

Serveer de bloemkool nasi met een ei, kroepoek en eventueel wat extra bosui en rode peper naar smaak.



Koken met liefde

Recept Jan van Wezel

[www.koken-met-liefde.nl](http://www.koken-met-liefde.nl)