

Nasi: maar dan anders

Aantal personen: 4

1 grote bloemkool
1 grote rode ui
250 gram kastanje champignons
1 kopje spekjes (mager)
2 dunne preien
4 eieren
een stukje gember (+/- 2 cm)
2 eetlepels Japanse Sojasaus
1 eetlepel appelciderazijn
1/2 eetlepel vissaus (zonder suiker)
peper en zout naar smaak
kokosolie om in te bakken
een paar takjes peterselie

Verwarm een grote hapjespan op middelhoog vuur en bak hierin de spekjes tot ze knapperig zijn. Haal ze uit de pan en zet ze apart.

Hak de ui en champignons zeer fijn en bak dit in het achtergebleven vet in dezelfde pan met wat peper en zout.

Maak ondertussen bloemkoolrijst van de bloemkool. Doe de roosjes van de bloemkool in een blender/keukenmachine en maak ze zo klein dat het grove korreltjes worden.

Dit is al vrij snel. Schaaf het stukje gember en voeg dit bij de champignons en ui in de pan. Zet het vuur iets hoger en roer dit kort door. Daarna mag de bloemkool erbij, tegelijk met wat extra zout en peper. Zet het vuur weer laag en doe een deksel op de pan. Laat de bloemkool ongeveer 5 minuten zachtjes bakken.

Kluts ondertussen de eieren met 2 eetlepels water en peper en zout in een kom. Bak hiervan een flinterdunne omelet. Afhankelijk van de grootte van je koekenpan kan je ook 2 aparte omeletten bakken. Snijd de omelet(ten) in dunne reepjes. Zet het vuur iets hoger en voeg japanse sojasaus, appelciderazijn en vissaus toe aan de bloemkoolrijst. Roer dit door. Snijd de prei in hele dunne reepjes en schep dit samen met de spekjes en omelet door de bloemkoolrijst. Serveer direct met wat peterselie er bovenop.

