KIMCHI gebakken rijst



**Ingrediënten: 4 personen**

Zakje kimchi van de toko (of zelf maken)

700 gram gekookte witte rijst (dag ervoor gekookt)

1 grote ui en 4 teentjes knoflook

1/4 kool (Chinese kool, spitskool, witte kool)

Chilipeper naar smaak

1 theelepel sriracha (gefermenteerde pepersaus)

1 eetlepel tomatenketchup

Zout naar smaak

Scheut zonnebloemolie

3 stengels bosui

4 eieren

Paar sesamzaadjes voor de afwerking

**Bereiding:**

Maak knoflook en ui schoon, snij ze in fijne stukjes en fruit deze glazig op laag vuur. Snij de kool in fijne reepjes en voeg die bij ui en knoflook. Zet het vuur onder de pan hoger, zodat de kool begint te garen. Als de kool zachter is geworden, voeg je de kimchi met vocht toe en laat dit meebakken totdat de massa begint te kleuren. Haal alles uit de pan en zet dit in een kom aan de kant. Doe zonnebloemolie in een schone pan en verhit die. Bak de koude en droge rijst tot deze krokant begint te worden (ongeveer 10 tot 15 minuten). Voeg daarna het mengsel met de kool toe en meng deze goed met rijst. Maak de rijst op smaak met de gesneden of gedroogde chili, zout, sriracha en de ketchup. Snij de bosui fijn en bak in een bakpan de 4 eitjes tot een mooi spiegeleitje. Vul kommetjes met de kimchi gebakken rijst en leg voorzichtig een spiegelei op de rijst. Garneer met de gesneden bosui en de sesamzaadjes.