**Kimchi met gebakken rijst**

Afbeelding met voedsel, schotel, maaltijd

Automatisch gegenereerde beschrijving

**Ingrediënten 4 personen:**

**200 g** witte rijst

**4** bosuitjes

**1 teen** knoflook

**385 g** Kimchi

**2 el** sojasaus

**4** middelgrote eieren

**½ el** wit sesamzaad

**Aan de slag:**

**1** Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat ca. 5 min. zonder deksel uitstomen en roer los met een vork. Snijd ondertussen de bosui in dunne ringen en de knoflook fijn.

**2** Verhit ⅔ olie in een hapjespan of wok en voeg de knoflook en de helft van de bosui toe. Bak 1 min. op middelhoog vuur. Voeg de kimchi met sap, de sojasaus en de rijst toe en roerbak ca. 5 min. op hoog vuur.

**3** Verhit ondertussen de rest van de olie in een koekenpan en bak de eieren. Breng op smaak met zout. Verdeel de kimchi gebakken rijst met de gebakken eieren over de kommen en strooi het sesamzaad, de rest van de bosui erover.