**Rijstschotel met rookworst**

Afbeelding met voedsel, bord, schotel, pasta

Automatisch gegenereerde beschrijving

**Ingrediënten 4 personen:**

**300 g** witte zilvervliesrijst

**1** AH basic rookworst

**450 g** nasi-bami groente

**3** middelgrote eieren

**2 tl** sambal oelek

**3** bosuien

**340 g** atjar tjampoer

**Aan de slag :**

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd ondertussen de rookworst in blokjes van een 1/2 x een 1/2 cm. Verhit olie in een wok en bak de rookworst op hoog vuur in 3 min. krokant.

Snijd het steeltje van de rode peper uit het pak wok groente, halveer in de lengte en verwijder met een mes de zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees fijn. Voeg de rijst, rode peper en groente toe aan de rookworst en roerbak op middelhoog vuur 5 min.

Klop ondertussen de eieren los met de sambal. Verhit de rest van de olie in een koekenpan en bak het ei aan beide kanten op middelhoog vuur goudbruin. Snijd de bosui in ragfijne ringetjes. Snijd de omelet in reepjes. Verdeel de omelet en bosui over de nasi. Serveer met de atjar.