

*Wijn*WERELD.ONLINE
voor 's werelds mooiste wijnen

RECEPTEN, GERECHTEN

IN COMBINATIE MET ONZE WIJNEN

love and enjoy!

GEBAKKEN RIJST MET OOSTERSE GARNALEN

NIETO SENETINER RESERVA SEMILLON

BEREIDINGSTIJD; 25 MINUTEN
AANTAL PERSONEN; 4 PERSONEN



BENO DIGD HEDEN

300 GRAM WITTE RIJST
3 EL TRADITIONELE
OLIJFOLIE
400 GRAM CHINESE
WOKGROENTE KOOL EN
SUGARSNAPS
1 UI
200 GRAM VERSE
WOKGARNALEN MET
KNOFLOOK
1 KOMKOMMER
150 ML LEMONGRASS CHILI

1 KOOK DE RIJST VOLGENS DE AANWIJZINGEN OP DE VERPAKKING.
LAAT DE RIJST NIET NAGAREN, MAAR IN EEN WIJDE SCHAAL
AL OMSCHEPPEND SNEL AFKOELEN.

VERHIT 2/3 VAN DE OLIE IN EEN WOK EN
ROERBAK DE WOKGROENTE 5 MIN.
**VOEG DE AFGEKOELDE RIJST TOE EN
ROERBAK NOG 1 MIN. SNIJD DE UI IN PARTJES.**

**HOUD DE GEBAKKEN RIJST OP LAAG VUUR WARM.
VERHIT DE REST VAN DE OLIE IN EEN KOEKENPAN
EN FRUIT DE UI 3 MIN. VOEG DE WOKGARNALEN TOE
EN ROERBAK IN 3 MIN. GAAR. SNIJD DE KOMKOMMER
IN REEPJES. VOEG DE KOMKOMMERREEPJES
EN DE LEMONGRASS-CHILI TOE EN BRENG AAN DE KOOK.
SERVEER DE GEBAKKEN RIJST MET DE GARNALEN**

*Wijn*WERELD.ONLINE

voor 's werelds mooiste wijnen



*Eet
Smakelijk*