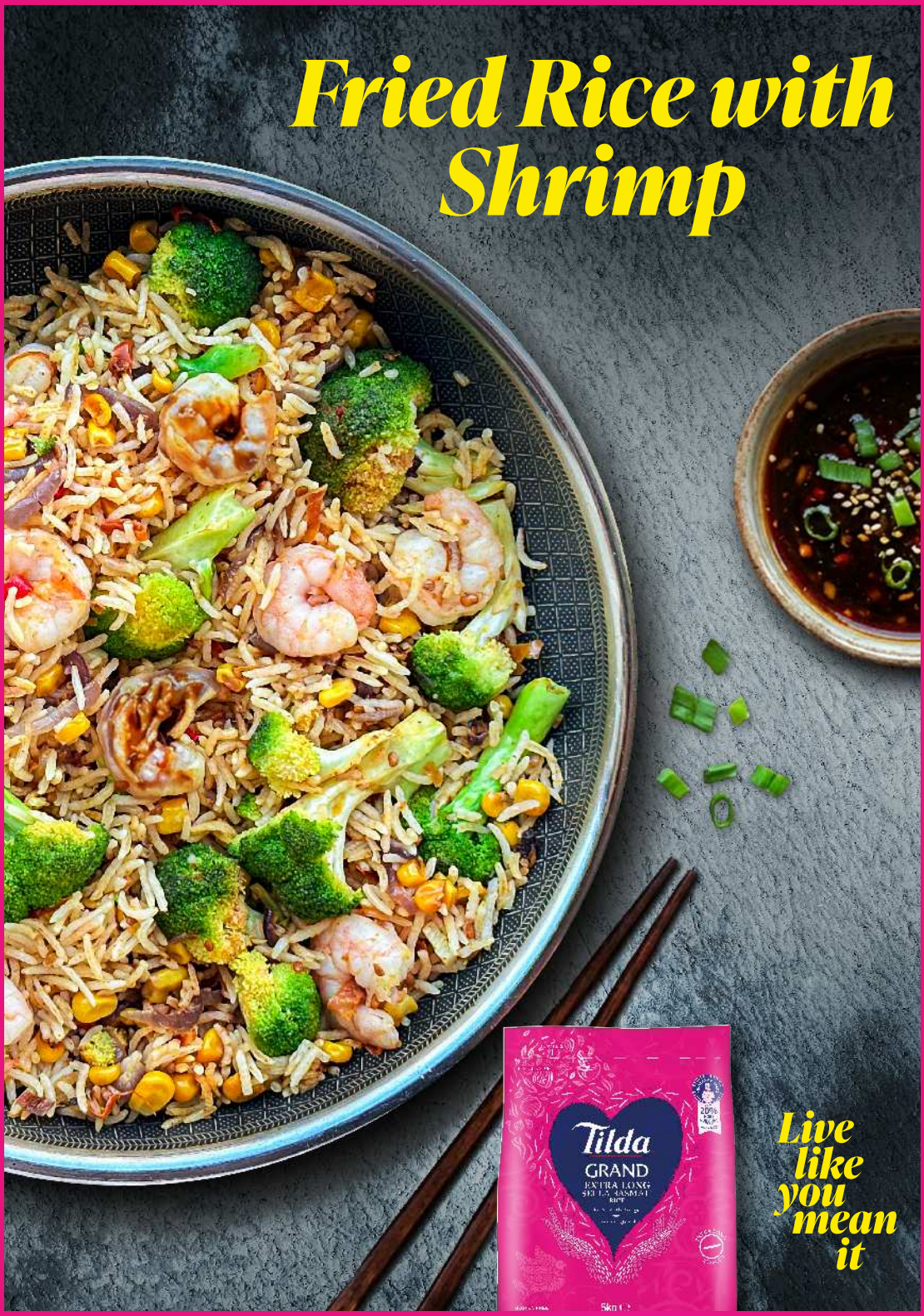
Fried Rice with Shrimp



Ingrediënten:

- 600g gekookte Grand sella rijst (bij voorkeur afgekoelde rijst van een dag oud)
- 4 el olie
- 1 grote ui, dun gesneden
- 200g broccoli, in kleine roosjes
- 150g kopje maïs (vers of diepvries)
- 1 tl garam masala
- 2 el sambaloelek of andere pittige saus naar keuze
- 2 tl zout• ¼ tl versgemalen zwarte peper
- ½ tl chilivlokken (optioneel)
- 350g garnalen, gepeld en schoongemaakt

Bereidingswijze:

1. Verhit olie in een grote wok of koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de ui en broccoli toe en roerbak nog 2–3 minuten. De groenten mogen nog een lichte bite hebben. Doe de maïs erbij en bak ongeveer 2 minuten totdat deze licht begint te kleuren.
2. Voeg de garnalen toe samen met garam masala en sambal. Roerbak 4–5 minuten totdat de garnalen gaar zijn en mooi roze kleuren.
3. Voeg de gekookte rijst en de garnalen toe. Schep alles goed om. Bak nog 3–4 minuten terwijl je regelmatig roert, totdat de rijst goed warm is en alle ingrediënten gelijkmatig verdeeld zijn.
4. Serveer direct.

Ingredients:

- 600g cooked Grand sella rice (preferably day-old cooled rice)
- 4 tbsp oil
- 1 large onion, thinly sliced
- 200 g broccoli, cut into small florets
- 150 g cup corn (fresh or frozen)
- 1 tsp garam masala
- 2 tbsp sambal oelek or other spicy sauce of your choice
- 2 tsp salt
- ¼ tsp freshly ground black pepper
- ½ tsp chili flakes (optional)
- 350g shrimp, peeled and cleaned

Method:

1. Heat oil in a large wok or skillet over medium heat. Add the onion and broccoli and stir-fry for another 2–3 minutes. The vegetables should still have a slight bite. Add the corn and fry for about 2 minutes until it starts to lightly brown.
2. Add the shrimp along with garam masala and sambal. Stir-fry for 4–5 minutes until the shrimp are cooked and turn a beautiful pink color.
3. Add the cooked rice and the shrimp. Stir everything well. Cook for another 3–4 minutes, stirring regularly, until the rice is thoroughly heated and all ingredients are evenly distributed.
4. Serve immediately.