**Kantonese gebakken rijst van Gordon Ramsay**

Nodig:

Blokjes ham, kiprestjes of garnalen

Olie of braadboter

1 ui, gehakt

2 grote teentjes knoflook, fijngehakt

1 wortel, geschrapt en in blokjes

60 gram doperwten, ontdooid als ze uit de diepvries komen

2 middelgrote eieren, losgeklopt met een snufje zout en peper

gekookte rijst van de dag ervoor/uit de vriezer

3-4 lente-uitjes, boven- en onderkant afgesneden, in ringetjes

2 eetlepels lichte sojasaus, of naar smaak

Bereiding;

Bak de eieren en zet apart. Verhit wat olie./boter in een wok op middelhoog vuur. Voeg de ui, knoflook, wortel en een snufje zout en peper toe. Roerbak alles 2-3 minuten, tot de groenten zacht beginnen te worden. Doe de ham en doperwten in de pan en roerbak ze. Schuif deze ingrediënten naar één kant van de pan en doe dan de rijst en lente-uitjes erbij. Breng het geheel met een beetje sojasaus op smaak en roerbak het nog 3-4 minuten, tot de rijst gloeiend heet is en voeg dan het ei nog toe. Proef vlak voor het serveren of u nog een smaakmaker wilt toevoegen.