**Knoflookrijst**

Nodig:

Restje gekookte rijst

Flinke scheut plantaardige olie

6 tenen knoflook, in dunne plakjes

3 eieren

1 of 2 stengels bosui, in ringetjes

Peper

Zout

Vetsin

Eetlepel braadboter

Bereiding:

Kluts de eieren met een beetje vetsin en bak ze in de koekenpan in een beetje boter gaar. Haal uit de pan en zet apart. Verwarm vervolgens een flinke scheut plantaardige olie in een koekenpan – de onderkant van de pan mag bedekt zijn – en laat het warm worden. Bak hierin kort de knoflook aan, totdat ‘ie lichtbruin kleurt. Let op: dit gaat snel. Schep de knoflook uit de olie en zet apart. Laat de olie in de koekenpan zitten. Voeg de rijst toe aan de olie en bak op medium-hoog vuur de rijst totdat deze knapperig is. Voeg vervolgens de eieren, de knoflook en de bosui ringetjes en warm even door.