**Nasi goreng van Miljuschka**

Nodig:

1 ui

2 tenen knoflook

olie om in te bakken

500 gr gekookte rijst

2 eetlepels ketjap

peper

zout

2 eieren

Bereiding:

Bak 2 geklutste eieren in een wok of koekenpan en houdt apart in een schaaltje. Pel en snipper de ui. Pel en hak de knoflook fijn. Maak de rijst los. Verhit een paar eetlepels olie in diezelfde wok of pan. Fruit hierin de ui en knoflook circa 1 minuut. Zet het vuur hoog en voeg de rijst toe. Duw de rijst aan zodat de onderste laag goed in contact is met de pan. Laat 1 minuut ongestoord bakken en roer dan om. Roerbak nog 2-4 minuten tot alle rijst gebakken is. Voeg de ketjap toe en roer goed door. Breng op smaak met peper en zout.