**Nasi Goreng van Mingfang Wang**

Nodig voor 3 personen:

3 a 4 stuks bosui

75 gram gekookte ham en 1 plak babi panggang vlees

OF half blik gekookte ham (bij gebrek aan babi panggang vlees)

3 eieren

450 gram rijst (liefst oude of uit de vriezer)

105 gram diepvries doperwtjes

2 theelepels zout

Extra zout

1 theelepel vetsin

1 theelepel (witte) peper

1,5 dopje rijstwijn

1 dopje sesamolie

60 gram gekruide olie

Arachide olie

Eetlepel water

Bereiding:

Snijdt de bosui in stukjes en houdt het witte deel apart van het groene. Snijdt het vlees in reepjes/blokjes. Kook de erwtjes een minuut of 5 in water met zout en een druppel arachide olie en giet af als ze voldoende gaar zijn. Kluts de eieren met een klein beetje zout, bak deze in de gekruide olie en schep deze om tot stukjes. Gooi vervolgens de rijst erbij en bak deze een beetje op. Kruid dit met de 2 theelepels zout, 1 theelepel vetsin en 1 theelepel peper. Gooi de eetlepel water erbij en roer goed door (zorgt ervoor dat de rijst goed warm wordt). Gooi nu het witte deel van de bosui en het vlees erbij, roer goed door en warm op. Breng nu op smaak met de sesamolie en rijstwijn, voeg de erwtjes toe en als laatste het groene deel van de bosui.