

# Sperziebonen in nasi goreng

## Bewaren

Sperziebonen kun je 1-2 dagen in de koelkast bewaren. Sperziebonen zijn gevoelig voor koudebederf, bewaar ze daarom niet kouder dan 5°C. Sperziebonen kun je buiten de koelkast op een koele plek zo'n 3-5 dagen bewaren. Verse sperziebonen kun je ook invriezen, na deze even kort geblancheerd te hebben.

## Ingrediënten

- 500 gr bloemkoolrijst
- 200 gr sperziebonen
- 75 gr tauge
- 250 roze gr garnalen (2 a 3 eieren omelet in reepjes)
- 1 bosui
- 2 tenen knoflook
- 1 ui
- 4 tl currypasta
- 1 rode peper gesnipperd (zaadlijsten verwijderd)
- 1 el olijfolie

## Bereiding

1. Zet een pannetje op met water en kook hierin de sperziebonen kort tot deze beetgaar zijn. Giet af en zet apart.
2. Verhit in een wok of grote koekenpan de olie en bak hierin eerst de ui aan tot deze glazig is. Voeg de knoflook, de rode peper en de currypasta toe en bak dit even mee.
3. Voeg als laatste de sperziebonen en de bloemkoolrijst toe en bak het geheel even goed om tot heet. De bloemkoolrijst heeft niet lang nodig. Bak dit dan ook niet te lang! Doe als laatste de garnalen erdoor om deze even mee te verwarmen.
4. Serveer de nasi met de bosuitjes eroverheen gestrooid.  
(Ook lekker met een dun gebakken omelet in reepjes gesneden).