

Rijst met een ei

Wat heb je nodig

400 gram aardappelen
200 gram witte rijst
260 ml water
4 eieren
1 mespuntje zout

Botersaus:
40 gram boter
40 gram bloem
500 ml water
1 bouillontablet



Schil de aardappelen, snijd ze in stukken en was ze.
Doe ze in een pan met water en het zout.
Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Als het kookt, op de laagste stand zetten en 20 minuten laten koken.



Doe de rijst en het water (260 ml) in een pan.
Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Als het kookt, op de laagste stand zetten en 20 minuten laten koken.



Doe voor de botersaus 20 gram boter in een pan.
Zet hem op de kookplaat, op de laagste stand en smelt de boter.
Doe de bloem bij de gesmolten boter en roer het door elkaar.
Onder voortdurend roeren nog 1 minuut laten garen.



Schenk er een beetje water bij en roer dit er door.
Blijf dit herhalen tot je een gladde, dikke saus hebt.
Giet al roerende de rest van het water erbij.
Laat de saus 10 minuten zachtjes koken, af en toe roeren.



Doe de eieren in een pan met water.
Zet de pan op de kookplaat en breng de eieren aan de kook.
Laat de eieren 8 minuten koken.
Schrik de eieren af met koud water en pel de eieren.



Giet de aardappelen af in een vergiet.
Doe de aardappelen terug in de pan.
Zet de kookplaat (aardappelen en rijst) uit.
Laat de rijst even uitstomen zonder deksel.



Doe de bouillontablet in de botersaus en roer het door elkaar.
Zet de kookplaat uit.
Doe de rest van de boter bij de saus en klop dit er door.
Blijf kloppen tot alle boter gesmolten is.