**Vegetarische nasi goreng met bloemkoolrijst**

waterkerszaadjes
sesamzaadjes
limoen
eieren
citroengraspoeder
uienpoeder
gemberpoeder
peper en zout
wokolie
rijstolie
sesamolie
sojasaus
zoete sojasaus
rode kerriepasta

bloemkoolrijst
peultjes
taugé
snoeppaprika’s
erwtjes
prei
sjalotjes
knoflook
gefermenteerd knoflook
lente-uitjes
verse koriander
kokosnootschilfers

Rooster de sesamzaadjes en de kokosschilfers elk afzonderlijk in een droge pan tot ze kleuren en zet weg. Bak een stevige omelet van een paar eitjes. Zet ook even langs de kant.

Maak bloemkoolrijst door de roosjes van een bloemkool tot rijst te mixen in een blender, of koop het kant-en-klare product in de winkel. Bak de bloemkool in een scheutje wokolie tot deze begint te kleuren. Zet de bereiding even langs de kant.

Schil de veelkleurige snoeppaprikaatjes, haal de zaadlijsten eruit en snijd het vruchtvlees in reepjes. Snijd de peultjes in ringetjes. Halveer in de lengte en snijd een stuk prei in reepjes. Snijd een sjalotje op ringetjes. Snijd een paar teentjes knoflook in schijfjes.

Wok deze groenten samen en kort in een beetje wokolie. Ze mogen niet platgekookt worden, maar moeten nog ‘beet’ hebben. Voeg een bokaaltje uitgelekte doperwtjes en een paar op schijfjes gesneden zwarte knoflookteentjes toe.

Roerbak nog even verder en voeg dan de bloemkoolrijst toe. Kruid met citroengraspoeder, uienpoeder, gemberpoeder, een eetlepel rode kerriepasta, peper en zout.

Voeg nu de geroosterde sesamzaadjes en kokosschilfers toe, samen met de op blokjes gesneden omelet en een paar eetlepels waterkerszaadjes.

Breng op smaak met limoensap, zoete sojasaus, sesamolie, een handvol gesnipperde verse koriander en een tweetal op ringetjes gesneden lente-uitjes.

Schep alles in een schotel om op te dienen en houd afgedekt warm.

Zet de ingrediënten klaar voor de afwerking: plukjes verse koriander, gesneden lente-uitjes, schijfjes limoen een paar eetlepels limoenzeste en in schijfjes gesneden zwarte knoflook.

Werk de schotel af met één spiegeleitje per persoon en voor het overige naar eigen inzicht en inspiratie.