**Nasi met varkensvlees en groenten. Uitgebreid.**

**Uit je eigen keukenkastje:**

Olie, ketjap, bruine basterdsuiker, citroensap, Djahé, knoflook , pindakaas, Nasi kruiden.

**Ingrediënten:**

100 gram hamblokjes

300 gram hamlappen of speklappen

125 gram taugé

Ca. 450 gram groentepakket voor bami of nasi

Ca. 400 gram rijst ( Grote eters? Maak wat extra )

20 g Nasi kruiden

**Zelfgemaakte satésaus erbij?**

400  cc. Water 200 gr. Pindakaas 50 cc. Ketjap 10 cc. Citroensap

1 Teentje Knoflook 1  el. Bruine basterdsuiker 1 tl. Djahé(gedroogde, gemalen gember)

**Bereiding:**

1. Breng het water voor de rijst in een kookpan aan de kook en volg de instructies op de verpakking.
2. Snijd de ham of speklappen in stukjes. Voeg een scheutje olijfolie in de wokpan en bak ze in ca. 5 minuten gaar samen met de hamblokjes.
3. Voeg het groentepakket toe in de wokpan en bak het even mee (Hoelang? staat vaak op de verpakking). (Zit er in pepertje bij? bedenk of je kleintje dit kan eten? Gebruik hem anders een andere keer in een “volwassenenmaaltijd”)
4. Voeg de kruidenmix toe en bak die ook kort mee, en als laatste bak je de taugé nog even mee totdat het beetgaar is. Vervolgens voeg de rijst toe en meng alles goed door elkaar.
5. Voor de satésaus, mengen alle ingrediënten in een steelpan en maak al roerend de saus glad en warm.

**Let op:**  Is deze maaltijd te grof voor je kleintje? Snijd de groenten of het vlees in kleine stukjes of blend de nasi met de staafmixer. Is het droog? Voeg eventueel wat vocht toe (kan kookvocht van de rijst).

**Voor de volwassenen: Voeg lekker een gebakken ei en kroepoek toe aan de maaltijd!**