



# Nasi en currysaus

Deze keer onthul ik jullie niet één van mijn favoriete recepten, maar meteen twee pagina's uit mijn knip-plak-receptenboek!

Onze kinderen zijn géén fan van gewoon gekookte aard-appelen. Rijst is dan ook een welgekomen afwisseling. Hier volgt ons recept voor 'nasi' en natuurlijk hoort daar ook nog ons recept voor 'currysaus' bij!



## Ingrediënten voor Nasi:

- 2 uien - 2 preien - 5 grote wortelen - 6 eitjes - 350 gram rijst (niet klevende!) - 3 teentjes look - 2 cm gember - 200 gram erwtes - 2 blokjes kippenbouillon (eventueel stukjes kip, roze garnaltjes, ...)

## Werkwijze:

Snijd de uien, de look, de gember, de prei en de worteltjes heel fijn. Hoe kleiner de blokjes, hoe meer het lijkt op de nasi van bij de 'Chinees'. Bak de uien, de look en de gember met een beetje boter in een grote pan. Voeg daarna de prei en worteltjes toe. Verkrummel de bouillonblokjes en voeg eventueel een beetje water toe als je merkt dat de groenten beginnen aan te bakken.

Kook de rijst apart volgens de voorschriften. Bak van de eitjes een omelet, rol ze op en snij er dunne reepjes van. Voeg de rijst en de reepjes ei toe en meng goed onder elkaar (voeg eventueel gebakken stukjes kip of roze garnaltjes toe).

## Ingrediënten voor een kindvriendelijke Currysaus:

- 1 zoete appel - 1 ui - 1 blokje kippenbouillon - currypoeder - 50 gram boter - 30 gram bloem

## Werkwijze:

Stoof de ui en de appel glazig in de boter. Bestrooi met bloem en currypoeder (beter eerst te weinig en later wat toevoegen). Voeg ongeveer 400 ml water toe met het bouillonblokje. Laat alles goed doorkoken tot alles heel zacht is. De mixer erin tot het een gladde saus is. Proef even, je kan altijd water toevoegen als het te droog is, currypoeder als het te zacht van smaak is, ...

Beide recepten kan je naar smaak bijkruiden met peper en zout.

Als je nu nog een loempia in de oven legt en er een zak kroepoek bij presenteert, dan ben ik zeker dat iedereen fan zal zijn!