**Bami met zelfgemaakte satésaus. Uitgebreid.**

**Uit je eigen keukenkastje:**

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

**Ingrediënten:**

3 kippendijen (meer vlees? Voeg meer dijen toe)

Ca. 450 gram groentepakket voor bami of nasi

125 gram taugé

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

20 g Bami 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. Snijd de dijen in stukjes. Voeg een scheutje olijfolie in de wokpan en bak het vlees in 5 min gaar.
2. Breng het water voor de mie nestjes in een kookpan aan de kook en volg de instructies op de verpakking.
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, vervolgens voeg de mie nestjes 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 mie heel fijn en/of blend met de staafmixer. Is het droog? Voeg eventueel wat vocht toe (kan kookvocht van de mie).

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