**Nasi (volgens recept van de nationale Marine)**

Ingrediënten:

500 gram rijst

200 gram schouderkarbonade

Zonnebloem olie

3 geklutste eieren

150 gram mager gerookte spek (reepjes)

150 gram magere ham (blokjes)

1 prei (in ringen gesneden)

2 grote uiten (niet te klein gescheden)

4 teentjes knoflook

1 lombok (Spaanse peper) of sambal oelek

Trassi

Zout

maggi

**Bereiding:**

*Bak de 3 eieren.*

U kunt de eieren klutsen en vervolgens als roerei bakken. U kunt ook de eieren bakken en daarna in kleine reepjes snijden. U mix van beiden kan ook door de eieren te in een kom te gooien. Met een garde klopt u de eieren kort. Daarna in de pan om en om bakken en vervolgens in kleine reepjes snijden.

**1.**

Kook de rijst en laat het goed drogen.

**2.**

Verhit een beetje olie in de wok en bak het vlees licht bruin en schep het uit de olie, op een bord of schaal.

**3.**

Bak nu de reepjes gerookte spek (krokant) en deponeer het bij het vlees op een bord of schaal.

**4.**

Laat 2 eetlepels olie inde wok en bak de knoflook, en een beetje Trassie op laag vuur en voeg de gedroogde rijst toe. (blijven roeren) Voeg peper / sambal en een beetje maggi toe.

**5.**

Voeg nu het vlees toe en bak het geheel op een laag vuur.

**6.**

Meng nu de ham en de reepjes ei toe. Hierna de ringen prei toevoegen.

Alles op laag vuur goed doorroeren.

**7.**

Tijdens het bakken kun je maggi naar smaak toevoegen.

Lekker met zuur (uitjes, augurk, atjar tjampoer), verse komkommer en smalle plakjes.

Of met saté en pindasaus.

Eet smakelijk