

INDONESISCHE SAJOER BOONTJES

Sajoer boontjes worden ook wel sambal goreng boontjes genoemd, omdat de saus pittig is. Zelf ben ik niet zo'n held als het om pittig eten gaat, dus heb ik slechts 2 tl sambal toegevoegd aan dit Indonesische groente gerecht. Maar durf je het aan, voeg dan gerust wat meer toe :-)

INGREDIENTEN

500 gr sperziebonen
1 ui
1 teen knoflook
1 kl ketjap
1 kl gemberpoeder
2 kl sambal
1 kl korianderzaad
2 dl kippenbouillon
2 dl kokosmelk
Zeezout

WERKWIJZE

Verwijder de uiteindes van de boontjes en was ze.
Je kan ook boontjes uit de diepvries gebruiken.
Maak in een keukenmachine een gladde pasta van de ui, knoflook ketjap , sambal en de specerijen.
Verhit de pasta in een wokpan.
Voeg de bonen toe en bak deze mee.
Voeg de bouillon en de kokosmelk toe en stoof de boontjes in ongeveer 8 – 10 minuten gaar.
Voeg naar smaak nog wat zout toe.