



Sajoer boontjes

Sajoer boontjes, een heerlijk bijgerecht uit de Indonesische keuken. Knapperige sperziebonen in een heerlijk, romig en kruidig sausje. Ideaal als bijgerecht voor bij een Indonesische maaltijd of Aziatische rijsttafel. Of gewoon om dat avondje AGV (Aardappel, Groenten, Vlees) net even spannender te maken. Sajoer boontjes worden ook wel sambal goreng boontjes genoemd omdat de saus pittig kan zijn.

2 PERSONEN

20 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 200 g sperziebonen
- 2 tenen knoflook
- 1 rode ui
- 1cm gember (in 4 grove stukken gesneden)
- 2 el kokoscrème
- 1 el palmsuiker (ofrietsuiker of ½ el basterdsuiker)
- ½ theelepel sambal
- ½ theelepel trassi

MATERIAAL: wok

ZO MAAK JE HET

1. Snijd de kontjes en de kopjes van de sperziebonen.
2. Snipper het rode uitje en snijd de knoflooktenen fijn.
3. Verhit een beetje olie in een wok en fruit het uitje, de knoflook en gember kort aan.
4. Voeg dan de sambal en de palmsuiker toe en bak dit even kort mee.
5. Voeg dan de trassi samen met de limoenrasp toe, bak dit kort mee en tot slot de kokoscrème welke je ook weer kort mee bakt.
6. Voeg de boontjes toe en schep de kruiden er goed in om.
7. Giet er 125 ml water bij en kook de boontjes in 10 minuten gaar.
8. Houd het vuur hoog zodat na een minuut of 10 vrijwel al het vocht verdampt is en je een pasta-achtig kruidenmengsel overhoudt.
9. Verwijder tot slot de stukjes gember en eet smakelijk!



BRON: eefkooktzo.nl