



Sajoer djawa

2 PERSONEN

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 el arachide- of zonnebloemolie
-  ½ ui (gesnipperd)
-  1 teentje knoflook (gehakt)
-  1½ cm verse gember (geschild, geraspt)
-  ½ tl koenjit
-  ½ tl korianderpoeder (ketoembar)
-  ½ stengel sereh of ¼ tl serehpoeder
-  75 g sperziebonen (in stukken)
-  75 g waspeen (in stukken)
-  125 g spitskool of witte kool (in reepjes)
-  100 ml kokosmelk
-  ½ el goela djawa of bruine basterdsuiker of rietsuiker

ZO MAAK JE HET

1. Verhit de olie en fruit hierin de ui, de knoflook, de gember, de koenjit, de ketoembar en de sereh.
2. Schep de bonen, de wortel en de kool erdoor.
3. Giet de kokosmelk erbij en stoof 10 minuten.
4. Schep de goela djawa erdoor en verwarm nog even.
5. Voeg zout naar smaak toe.
6. Verwijder de verse sereh voor het serveren.

TIP: Vervang kool eens door prei. Breid het gerecht uit met blokjes tomaat.

BRON: boodschappen.nl

