



Zuur van boontjes - Atjar Boontjes

Kemirienoten zijn licht giftig dus daarom is het belangrijk dat je ze even roostert voordat je ze gebruikt. Dat kan, net als pijnboompitten, in een pannetje op laag vuur. Kemirienoten zorgen er voor dat je saus bindt.

2 personen

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 500 g sperzieboontjes
- 🍴 100 ml groentebouillon
- 🍴 2 el olie
- 🍴 4 el azijn

voor de kruiden

- 🍴 3 el gesnipperde uien
- 🍴 5 gepofte kemirienoten
- 🍴 1 tl koenjit
- 🍴 ½ tl gemberpoeder
- 🍴 1 tl suiker
- 🍴 zout

Materiaal: vijzel (tjobek)

Zo maak je het:

1. Haal de boontjes af, was ze en breek ze in vieren.
2. Wrijf de kemirienoten samen met suiker, zout, koenjit en gemberpoeder in een vijzel fijn.
3. Bak de uien in de olie en voeg er als ze goudbruin zijn bij de gewreven kruiden toe.
4. Bak ook de sperzieboontjes mee tot ze slap worden.
5. Voeg er de bouillon aan toe en stoof hierin het gerecht tot de boontjes bijna gaar zijn.
6. Roer daarna de azijn doorheen.

TIP: Deze atjar is niet lang houdbaar, daarvoor is ie veel te lekker

BRON: pisangsusu.nl



Selamat makan