



verse, zelfgemaakte boemboe in huis hebt.

Gebakken boontjes met chilisaus - Sambal goreng boontjes

Deze Indische sambal goreng boontjes zijn gesmoord in geurige boemboe en kokosmelk. De boemboe kun je kant-en-klaar in de winkel kopen maar je maakt hem net zo makkelijk zelf. Je kunt de boemboe ook in porties invriezen zodat je altijd



2 personen

⌚ 20 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 250 g sperziebonen, uiteinden eraf en gehalveerd
- 🍴 25 g santen, van een blok (wordt vloeibaar bij verhitting)
- 🍴 ½ stengel citroengras, gekneusd
- 🍴 1 salam blaadjes* optioneel
- 🍴 zonnebloemolie om in te bakken

voor de boemboe

- 🍴 ½ ui, gepeld en fijngesnipperd
- 🍴 1 knoflookteen, gepeld
- 🍴 1½ cm verse gemberwortel, geschild en fijnggehakt of geraspt
- 🍴 1 tl gula djawa (of rietsuiker)
- 🍴 ½-1 tl sambal oelek (½ voor licht pittig, 1 voor pittig)
- 🍴 ½ tl trassi, fijnggehakt
- 🍴 snuf zout

* Lijkt in uiterlijk op laurierblad maar smaakt een beetje citrusachtig.

Materiaal: vijzel (tjobek) of keukenmachine, hapjespan

Zo maak je het:

1. Doe alle ingrediënten voor de boemboe in een keukenmachine met hakmes en maal tot een gladde pasta.
2. Verhit een hapjespan met een scheutje olie en voeg de boemboe toe.
3. Fruit 1 minuut op middelhoog vuur tot hij begint te geuren en iets indikt.
4. Voeg de sperziebonen toe en bak 1 minuut mee.
5. Voeg de santen, citroengras, salam blaadje en zoveel water toe tot de sperziebonen nog net niet helemaal onderstaan.
6. Breng al roerend aan de kook.
7. De santen zal oplossen en schiften, maar dit komt later goed.
8. Kook op middelhoog vuur circa 6 tot 8 minuten, tot de sperziebonen beetgaar zijn en het meeste vocht verdampt is en getransformeerd tot sausdikte.
9. Proef en voeg indien nodig nog een extra snufje zout toe.
10. Als het meeste vocht verdampt is en de sperziebonen nog niet gaar zijn voeg je wat extra water toe.
11. Als de sperziebonen gaar zijn maar de saus nog dun is kun je de sperziebonen even wat opzij scheppen in de pan, of uit de pan scheppen, en het vocht op hoog vuur laten inkoken tot de gewenste dikte.

TIP: Serveer de boontjes met babi ketjap, saté of rendang en rijst of als onderdeel van een zelfgemaakte Indische rijsttafel.

BRON: [AI](#)

Selamat makan