



Gebakken sperziebonen met sambal - Sambal goreng buncis

Sperzieboontjes met smaken uit Indonesië: deze sambal goreng buncis doen het heel goed als onderdeel van een rijsttafel.



2 personen

⌚ 20 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 250 g verse sperziebonen
- 🍴 ¼ middelgrote ui
- 🍴 ½ teen knoflook
- 🍴 ½ el zonnebloemolie
- 🍴 ¼ el sambal oelek
- 🍴 ¼ el tomatenpuree in blik
- 🍴 ½ tl gemalen laos
- 🍴 50 g santen kokoscrème
- 🍴 50 ml water

Materiaal: schuimspaan, hapjespan

Zo maak je het:

1. Breng een pan met ruim water aan de kook op middelhoog vuur.
2. Verwijder ondertussen de steelaanzet en het puntje van de sperziebonen.
3. Kook de sperziebonen 6 min..
4. Schep met de schuimspaan uit het water en laat uitlekken in een vergiet.
5. Snipper ondertussen de ui en snijd de knoflook fijn.
6. Verwarm een hapjespan met de olie op middelhoog vuur en fruit de ui en knoflook 1 minuut.
7. Voeg de sambal, tomatenpuree, laos, kokoscrème en 50 ml water toe en roer in ca. 3 min. tot een saus.
8. Voeg de sperziebonen toe en laat 4 min. stoven.
9. Breng eventueel op smaak met zout.

TIP: Maak je rijsttafel compleet met rendang, sambal goreng telur, atjar ketimoen en ketjap tempeh.

BRON: ah.nl

Selamat makan