



In bouillon gesmoorde sperziebonen - Toemis boontjes

Deze toemis boontjes in milde saus is een heerlijk Indisch bijgerecht om te serveren als onderdeel van een zelfgemaakte Indische rijsttafel, of serveer gewoon als bijgerecht bij de Hollandse pot! Toemis betekent roerbak, maar eigenlijk worden de boontjes gesmoord in plaats van geroerbakt. Het resultaat is een heerlijk mild sperzieboongerecht.

2 personen

⌚ 20 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 300 g sperziebonen, schoongemaakt en gehalveerd
- 🍴 1 sjalotje, fijngesnipperd
- 🍴 ½ teen knoflook, fijngehakt
- 🍴 ½ cm trassi
- 🍴 ½ tl gula djawa
- 🍴 ½ tl laos
- 🍴 ½ tl gemberpoeder
- 🍴 ½ tl sambal manis
- 🍴 1 kleine tomaat, in blokjes gesneden
- 🍴 250 ml groentebouillon

Materiaal: hapjespan of koekenpan

Zo maak je het:

1. Verhit een hapjespan of koekenpan met een scheutje olie.
2. Voeg de sjalot, knoflook, trassi, gula djawa, laos, gemberpoeder en sambal toe en bak circa 3 minuten op laag vuur tot de sjalot zacht is.
3. Voeg de boontjes, tomaat en de helft van de bouillon toe.
4. Laat op middelhoog vuur zachtjes pruttelen tot de boontjes beetgaar zijn en de bouillon is ingedikt.
5. Voeg nog wat extra bouillon toe als de boontjes nog niet gaar zijn of water wanneer de bouillon op is.

BRON: [AI](#)



Selamat makan