



Sperziebonen in kokossaus met salam, laos en sereh - Sambal Goreng Boontjes

2 personen

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 300 g sperziebonen (gebroken)
- 4 el olie
- 1 ui middel
- 3 knoflooktenen
- 2 rode lombok (als de peper erg pittig is gebruik je één rode peper en laat je de zaadjes erin zitten)
- 3 laurierblad dahoen salam
- 3½ cm laos
- 1½ sereh stengels (citroengras)
- 150 ml santen
- 1 vleestomaat
- 1½ tl tomatenpuree
- 30 g palmsuiker
- zout naar smaak
- water



Materiaal: vijzel (cobek) of keukenmachine

Zo maak je het:

1. Kook de sperziebonen in een pan ruim water met wat zout in 5 minuten beetgaar.
2. Uitlekken in een vergiet en zet het even weg.
3. Pel de uien en versnipper
4. Pel de knoflook en fijn snijden
5. Was de rode pepers en snij de ringen schuin
6. Schil de laos dun en fijn pletten of heel fijn hakken
7. Snij de serehstengels in 2 of 3 korte stengels
8. Snij de tomaat in kleine partjes
9. Doe de olie in een pan op groot vuur en fruit de uien, knoflook, rode pepers, de salam, laos en sereh (ongeveer, 5 minuten) tot het lichtbruin is.
10. Voeg de tomaatpartjes, tomatenpuree, suiker en zout naar smaak toe.
11. Fruit de sperziebonen ongeveer 5 minuten mee en voeg als laatste al roerende de santen toe.
12. Zet het vuur op klein en laat het geheel nog door sudderen totdat het sap wat is opgedroogd.

TIP: Welke 3 kruiden mogen in dit recept niet ontbreken? Juist! Salam, Laos en Sereh! Hiervoor gebruik je bijna dezelfde kruiden als bij de Sambal goreng telur (ei) met het verschil dat we nu met boontjes koken en niet met eieren en bij dit gerecht gebruiken we geen kemirinoten en gebruiken we palm suiker. Dus same, same but different.

BRON: [AI](#)

Selamat makan