



## Sambal goreng met sperziebonen

*Pittige gestoofde sperziebonen in een kruidige kokossaus met sambal. Een klassiek Indonesisch bijgerecht bij rijst en vlees.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Bijgerecht</b>

### Ingrediënten

- 500 g sperziebonen, schoongemaakt en in stukjes van 4 cm
- 200 ml kokosmelk
- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 2 kl sambal oelek
- 1 kl kurkuma
- 1 kl gemberpoeder
- 1 el ketjap manis
- 1 laurierblad

2 el zonnebloemolie

zout naar smaak

## Bereidingswijze

---

- 1.** Breng een ruime pot gezouten water aan de kook. Blancheer de sperziebonen 4 minuten, giet ze af en spoel ze onmiddellijk koud onder stromend water om de kleur te bewaren. Laat uitlekken.
- 2.** Verhit de zonnebloemolie in een ruime pan op middelhoog vuur. Fruit de ui en knoflook gedurende 3 minuten tot ze glazig zijn.
- 3.** Voeg de sambal oelek, kurkuma en gemberpoeder toe. Bak 1 minuut al roerend mee tot de kruiden geuren.
- 4.** Giet de kokosmelk erbij en voeg de ketjap manis en het laurierblad toe. Breng aan de kook en laat 3 minuten zachtjes pruttelen.
- 5.** Voeg de sperziebonen toe en laat alles 8 minuten meestoven op laag vuur tot de bonen gaar zijn en de saus licht is ingedikt.
- 6.** Verwijder het laurierblad. Proef en kruid bij met zout. Dien warm op.

### Tip

Wil je het gerecht milder, gebruik dan 1 kl sambal in plaats van 2. Voor meer diepgang kan je 1 kl trassi (garnalenpasta) mee laten bakken met de ui en knoflook.

### Lekker met

Gestoomde witte rijst, gebakken kip of tempeh

### Dranktip

Een gekoeld glas rijstbier of een lichte Aziatische lager past goed bij de pittige kruiden en de romige kokossaus.