MAISON PRIMAGO

Sambal Goreng Boontjes

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 el geraspte kokos of 200 ml kokosmelk
- 500 gram verse of 450 gram diepvries sperziebonen
- 1 grote ui
- 1 teentje knoflook
- 2 el ketjap
- 1 à 2 tl sambal oelek (afhankelijk hoe pittig je het wilt)
- 1 tl djahé (of 1 cm verse gember raspen)
- 1 tl ketoembar
- zout naar smaak

Bereiding:
Leg de kokos in een kom en schenk er 0,3 liter kokend water bij. Laat dit 8 minuten staan. Doe alles over in een fijne zeef. Druk er zoveel mogelijk vocht (santen) uit.

Verwijder de uiteinden van de boontjes en was ze. (niet nodig bij diepvries boontjes)

Maak in een keukenmachine of met de staafmixer een pasta van de ui, knoflook, ketjap, sambal en de specerijen.

Verhit de pasta in een wokpan. Vervolgens voeg je de santen (of kokosmelk) al roerend toe en breng het opnieuw aan de kook. Voeg de bonen toe en bak deze mee en stoof het in 8-10 minuten gaar. (bij diepvries sperziebonen bekijk de kooktijd op de verpakking) Voeg naar smaak nog wat zout toe.

Dien het vlees op in een voorverwarmde schaal met gekookte rijst of **bloemkoolrijst**