



## 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, in stukjes  
200 ml kokosmelk  
1 ui, fijngesnipperd  
2 teentjes look, geperst  
2 tl sambal oelek  
1 tl kurkuma  
1 tl gemberpoeder  
1 el ketjap manis  
1 laurierblad

2 el zonnebloemolie

zout

## Bereidingswijze

---

1. Blancheer de sperziebonen 4 minuten in kokend water, giet af en spoel koud.
  2. Verhit de olie in een pan en fruit de ui en look 3 minuten glazig.
  3. Voeg de sambal, kurkuma en gemberpoeder toe en bak 1 minuut tot het geurt.
  4. Giet de kokosmelk erbij met de ketjap manis en het laurierblad. Laat 3 minuten pruttelen.
  5. Doe de sperziebonen erbij en laat 8 minuten meestoven tot ze gaar zijn en de saus is ingedikt.
  6. Kruid af met zout, haal het laurierblad eruit en dien warm op bij rijst.
- 

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://kookpot.be)