



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
15'	20'	4	Bijgerecht

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.