



# De Kookjuf

## Sambal goreng boontjes

### Ingrediënten 6 personen

-600 gram sperziebonen	-1/2 tl sereh	-zout
-1 ui	-1 el vissaus	-wat citroensap of azijn
-2 teentjes knoflook	-25 gram santen blok	
-1 Spaanse rode peper	-1 el tomatenpuree	
-1/4 tl trassi	-2 dl bouillon (blokje)	
-1 tl laos	-olie om in te bakken	

### Bereiding

1. Haal de boontjes af, was ze en kook ze beetgaar
2. Wrijf de ui, knoflook, peper, laos, sambal, sereh samen met wat zout fijn in een vijzel
3. Fruit deze boembloe in de olie op een laag vuur
4. Bak de tomatenpuree even mee
5. Bak de uitgelekte boontjes even mee
6. Voeg de vissaus eraan toe, de bouillon en de santen
7. Laat aan de kook komen en zachtjes pruttelen tot de boontjes gaar zijn
8. Proef af en maak op smaak met citroensap en eventueel nog zout/peper/suiker