

Indonesische sambal goreng boontjes

*500 gram sperziebonen
1 ui, gesnipperd
2 teentjes knoflook, gesnipperd
2 tomaten, in stukjes
1 theelepel sambal oelek
mispunt laos
½ eetlepel suiker
1 spriet sereh of wat citroensap
1 cm van een blok santen
2 eetlepels olie
zout*

Snijd de steelaanzet van de sperzieboontjes af. Breek ze doormidden. Wrijf ui, knoflook, sambal, laos en suiker tot een kruidenpapje. Fruit dit papje tot de uien geel zijn. Voeg de tomaten toe en laat ze even meesmoren. Doe de boontjes, de spriet sereh of wat citroensap en 4 deciliter water erbij. Laat het geheel koken tot de boontjes gaar zijn. Los als laatste de santen op in de sambal goreng en strooi er zou naar smaak over,

het mag nu niet meer koken.
Eet de sambal goreng met rijst.