

Ingrediënten voor 3 personen

Grote zak met kleine spruitjes;  
pakjes gerookte spekblokjes;  
knoflook; 1 a 2 tl sambal; kerrie  
masala (hindoestaanse; olie;  
suiker

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Indonesisch  
**Smaak:** Pittig  
**Gang:** Bijgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Pittige indonesische kerrie spruitjes

Spruitjes op zn indionesisch

### Hulpmiddelen

Pan wok vergiet

### Vorbereiding

Water voor de spruitjes aan de kook brengen. Van de spruitjes de achterkant verwijderen en inkruisen. Als het water kookt el suiker toevoegen en daarna de spruitjes hierin voor laten garen (3 tot 5 minuten. Vervolgens water afgieten. Spruitjes af laten koelen. Spruitjes kunnen gerust een halve dag van te voren worden gekookt. De reden waarom dit van te voren klaar gemaakt wordt, is dat wanneer je dit niet doet is mijn ervaring dat de spruitjes heel papperig worden. Op deze manier hoeven ze maar heel kort gewokt te worden en zijn ze nog lekker "knapperig".

### Bereidingswijze

In wok wat olie verwarmen. Hierin de spekjes bakken. Knoflook, kerrie massala, sambal en el suiker toevoegen. (de suiker heft het bittere van de kerrie en van de spruitjes op) Tot slot de spruitjes eraan toevoegen en roerbakken tot alles goed vermengd is. Spruitjes op smaak laten komen.

### Serveertips

Met rijst en bijv kip