

Ingrediënten voor 4 personen

0,5 kg Sperziebonen, gehalveerd
Flinke ui, gesnipperd el trassi half
blok tempeh paar tenen knoflook
el sambel oelek salamblaadjes
(2, 3 naar smaak) stuk laos
wortel twee gepelde tomaten
rode paprika, schoongemaakt, in
stukjes 200gr garnalen blikje
bamboescheuten klein blikje
kokosmelk

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Indonesisch
Smaak: Pittig
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Sajoer boontjes volgens mijn moeder

Bereidingswijze

Vooraf half blok tempeh in reepjes snijden en frituren, uitje snipperen en fruiten in olie, Op hoog vuur meebakken: trassi, laos, twee gepelde tomaten, rode paprika, sambal, knoflook, salamblaadjes, garnaaltjes. Dan sperziebonen erbij, smoren tot half gaar. Voeg een bouillon blokje toe, bamboe scheuten en beetje water. Proeven of je nog zout wil toevoegen. Eventueel opfrissen met beetje geperst citroensap.

Serveertips

Onderdeel van rijsttafel, maar kan ook goed met geurige rijst (pandan) worden gegeten. Zonder vlees!