

Ingrediënten voor 2 personen

Plm. 200 gram sperziebonen  
2 eetlepel arachideolie of  
zonnebloemolie plm. 250 gram  
gemengd gehakt peper, zout 2  
sjalotjes, gesnipperd 2 teentjes  
knoflook, gesnipperd 1/2  
Spaanse peper, zonder pitjes,  
gesnipperd 1 theelepel sambal  
brandal 1 theelepel djahé  
(gemberpoeder) 1/2 theelepel  
gemalen koriander 1/2 theelepel  
gemalen komijn (djahé) 1 grote  
vleestomaat, ontveld, zonder  
pitjes, in kleine stukjes 3  
eetlepels ketjap manis (zoete  
ketjap) 3 lente-uitjes

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Indonesisch  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Pittig gekruid ketjap gehakt met sperziebonen tomaat en lenteuitjes

Er waren haricots verts overgebleven en tomaten die op moesten. Bovendien hadden we echt zin in een beetje pittige maaltijd. Zo ontstond dit lekkere gehaktpannetje met sperziebonen (haricots verts).

### Hulpmiddelen

Wok of hapjespan vergiet

### Bereidingswijze

Kook de sperziebonen beetgaar in water met zout. Laat de bonen goed uitlekken in een vergiet. Verhit de olie in de pan en bak hierin het gehakt in grove stukken rondom goed bruin. Kruid het gehakt met peper en zout. Voeg de gesnipperde sjalotjes, knoflook, Spaanse rode peper en sambal toe en bak dit 2 tot 3 minuten al omscheppend mee. Doe de tomatenblokjes erbij en bak dit ook een paar minuten al omscheppend mee. Voeg de beetgare sperziebonen en de ketjap toe. Breng alles aan de kook. Laat even doorkoken tot de ketjap dikker wordt. Meng op het laatst de lente-uitjes erdoor. Proef !!! En maak eventueel verder op smaak met wat zout.

### Serveertips

Lekker met mihoen of met mijn recept "Kerrierijst : <https://www.smulweb.nl/recepten/1396427/Kerrierijst> "