

Ingrediënten voor 6 personen

* 500 gr sperziebonen (of
snijbonen) * 1 ui * teen knoflook *
1 el olie * 1 tl trassi
(=garnaalpasta) * 1 tl
gemberpoeder * 2 tl ketoembar *
1 tl asem (tamarinde) of
citroensap * 2 dl kokosmelk uit
blik * 150 gr garnalen * sambal

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Indonesisch
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Nasi rames

Garnalen met boontjes

Vorbereiding

De sperziebonen afhalen, wassen en in stukjes van 3 tot 4 cm snijden.

Bereidingswijze

De sperziebonen in 5 minuten beetgaar koken en onder koud water afspoelen. Ui snipperen en met de knoflook uit de pers 2 minuten fruiten in de olie. De trassi, gember, ketoembar, asem en de kokosmelk toevoegen en met de sperziebonen 10 minuten stoven. Pan van de warmtebron en de garnalen er door mengen. Breng op smaak met sambal.