

199. SAJOER LODEH BANDOENG (gekruide groenten met vlees en garnalen)

250 gram varkensvlees, in stukjes	1 bouillon blokje
2 uien fijngesneden	1 teen knoflook fijngesneden
1 stukje asem	½ witte kool grof gesneden
10 worteltjes in rondjes	150 gram taugé
100 gram garnalen	1 kopje santen
250 gram sperziebonen, in stukken	2 blaadjes salam
1 theelepel kentjoer	zout en peper

Trek in 1 liter water, waarin de stukjes vlees, kentjoer, bouillonblokje en salam, een bouillon en zet op een klein vuur. Fruit in wat olie de uien, knoflook en de garnalen. Doe dit met alle groenten in de bouillon. Vergeet het stukje asem niet. Als laatste het kopje santen erbij en alles goed gaar koken. Een sajoer wordt altijd bij witte rijst gegeten.