

105. SAMBAL GORENG BOONTJES 3 (gekruide boontjes in pittige kokossaus)

2 uien	2 tenen knoflook
4 kemirienoten	1 plakje laoswortel
400 gram sperziebonen	2 eetlepels olie
½ eetlepel asem	2 theelepels sambal oelek
3 gepelde tomaten	1 spriet sereh (5 cm)
2 blaadjes salam	½ liter santen
1 stukje trassi	½ schijf Javaanse suiker
zout	

Maak de uien, knoflook, kemiries en laos fijn in een keukenmachine. De boontjes wassen, in schuine stukken snijden en 2 min. in kokend water blancheren. Afgieten en uit laten lekken. In een braadpan olie verhitten en het uikruidenmengsel 2 min. zachtjes fruiten. Dan de sambal, asem, tomaat, sereh en salam toevoegen. 15 min. laten bakken totdat het vocht verdampt is. Dan de santen, trassi, suiker en zout erbij doen. Aan de kook brengen en zonder deksel laten inkoken tot de helft. Boontjes toevoegen en in 5 min. gaarkoken. Laten afkoelen. Opdienen: boontjes in 5 min. heet laten worden, sereh en salam verwijderen en overdoen op een schaal. Op een rechaud warm houden.