

Cumi Cumi



500 gr. pijlinktvis, schoongemaakt
3 sjalotten/ lente-uien
3 knoflook
2-6 lomboks
1 stukje djahé 3 cm
50 gr. haricots verts of sperziebonen
1 vleestomaat fijngesnipperd
1 el. tamarinde
1 el. ketjap
2 el. olie

Was de inktvis, snij in stukken. Snij de lente-ui in ringen, Snij de vleestomaat fijn. Schil de djahé maak knoflook en lombok schoon en snij fijn. Snij de haricots verts in stukjes

Bumbu

Wrijf de knoflook, de helft van de lombok en de djahé fijn en fruit in de olie. Voeg de inktvis en haricots verts toe en laat ongeveer 15-20 minuten sudderen Voeg als laatste de lente-ui, rest van de lombok, tomaat, tamarinde en ketjap toe en laat nog heel even sudderen.