

Sambal Goreng Boontjes. (Pittig sperziebonen gerecht)

**300 gr boontjes
eventueel 100gr. gepelde garnalen,
1 ui
2 teentjes knoflook
2 tl laos of halve vl geschild)
2 tl. trassi
3 tl. tamerinde/ asem
1 el sambal oelek**

3 el. olie

**1 dl. dikke santen/cocosmelk
3 blaadjes salam
suiker
zout**

Bumbu

Wrijf in een vijzel de fijngesneden ui, knoflook, de trassi, de sambal de asem en wat zout en suiker fijn.

Verhit de olie in de pan en fruit hierin voortdurend omscheppend het fijngewreven mengsel met de laos, de salamblaadjes en de garnalen.

Voeg de schoongemaakte en gesneden sperziebonen toe en fruit ze even mee. Roer er de santen door en laat het gerecht, zonder deksel op de pan, circa 6-8 min. zachtjes koken.