

# Sajur Buncis - Sajoer boontjes

## Ingrediënten (12 personen):

Bereidingstijd: +/- 30 minuten

- 1200 gram Sperziebonen
- 3 tenen knoflook
- 2 grote uien
- 1 kippen bouillonblokje
- 2 plakje verse Djahe of gember poeder
- 1 theelepel Laospoeder
- 2 rode Lombokjes (of 1 eetlepel Sambal Oelek)
- Scheut Ketjap Manis
- 1 stengel Sereh (of enkele druppels citroensap)
- 200 gram Santen
- Scheut zonnebloemolie



## Bereidingswijze:

- Maak de sperziebonen schoon en halveer deze.
- Los de Santen op in +/- 300 ml warm water.
- Snij de knoflook en de uien fijn en fruit deze in de olie totdat deze glazig zijn.
- Voeg in het uien/knoflook mengsel de Laos, Djahe, Ketjap Manis, Sereh, Lombokje (zonder zaadjes) en het fijn gemaakte bouillon blokje toe.
- Roer hierbij de sperziebonen toe en voeg vervolgens de opgeloste Santen toe.
- Laat het geheel even goed doorkoken en daarna 5 minuten sudderen.
- Niet vergeten om de boontjes steeds om te scheppen zodat ze knapperig blijven.