

Pittige boontjes

Pittige boontjes = Sambal goreng boontjes worden traditioneel gemaakt met sperziebonen. Maar ik had toevallig snijbonen in huis en heb ze dus van deze boontjes gemaakt. Volgens mij maakt het niet uit welke bonen je gebruikt, het gaat vooral om de combinatie van groenten en pikante smaken in de saus.

Zoals vele gerechten is dit gerecht de volgende dag nog lekkerder.

Voor 3-4 personen

Bereidingstijd: <30 minuten

Ingrediënten

- 500 gram snijbonen
- 1 flinke ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 eetlepel sambal manis
- Rasp van 1 citroenschil
- 1 theelepel gember
- 1 eetlepels bruine suiker (of palmsuiker)
- 25-30 gram santen
- $\frac{1}{2}$ kopje water
- Zonnebloemolie
- Zout

Bereiding

Snipper de ui fijn en meng dit met de uitgeperste knoflook, laos, sereh, sambal en suiker.

Verhit een klein scheutje olie in een pan (bijv hapjespan) en fruit het uimengsel op laag vuur aan. Ui hoeft niet bruin te worden.

Voeg de bonen, santen en het water toe. Roer alles goed door, deksel op de pan en rustig laten pruttelen totdat de boontjes gaar zijn.

Proef of het gerecht nog wat zout behoeft, of wellicht wil je 't pittiger, voeg dan nog wat sambal toe.

Pittige boontjes combineren goed in een rijsttafel en bijvoorbeeld [deze](#) speklapjes.