

Javaanse boontjes

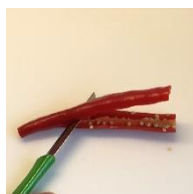
Wat heb je nodig

600 gram sperziebonen
3 theelepels tomatenpuree
1 theelepel laos
1 theelepel knoflookpoeder
200 ml water
50 ml kokend water

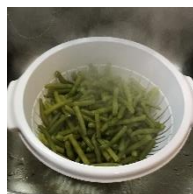
1 rode peper
2 eetlepels ketjap
2 theelepels honing
1 theelepel uienpoeder
1 eetlepel olie



Snijd de uiteinden van de sperziebonen af.
Snijd de sperziebonen doormidden.
Was de sperziebonen in een vergiet en doe ze in een pan.



Snijd de uiteinden van de rode peper.
Snijd de rode peper in de lengte doormidden.
Haal de zaadjes eruit en was de rode peper.
Snijd de rode peper in smalle reepjes.



Schenk 200 ml water bij de boontjes en zet de pan op de kookplaat.
Brenge de boontjes aan de kook op de hoogste stand.
Kook de boontjes in 10 minuten beetgaar op de middelste stand.
Giet de boontjes af in een vergiet en laat ze uitlekken.



Doe de olie in de wok en zet hem op de kookplaat
Verwarm de olie op de middelste stand.
Bak de tomatenpuree al omscheppend 1 minuut.
Doe de rode peper en de ketjap erbij en bak dit 2 minuten.



Doe de boontjes en de knoflookpoeder in de wok.
Doe de laos en de uienpoeder er ook bij.
Meng het goed door elkaar.



Doe de honing en het kokende water erbij.
Meng het door elkaar en laat nog 5 minuten warmen.
Lekker met rijst en kipfilet.