



ingrediënten (voor 4 personen)

- 100 gram bouillon vlees of 1 pot vleesbouillon
- 2 dl. water
- 2 eetlepels olie
- 1 ui
- 1 theelepel sambal oelek
- 1/2 theelepel knoflook poeder
- 1 theelepel laos
- 1 eetlepel suiker
- zout naar smaak
- 1 liter blik sperziebonen of 500 gram vers
- 2 kopjes santen
- wat citroensap

Bereiding

Trek van het bouillon vlees een bouillon of gebruik een pot bouillon vlees. Fruit de gesneden ui samen met de sambal oelek, knoflook poeder, laos, suiker en zout in de olie. Voer er dan 1 kopje bouillon en de sperziebonen bij en maak die gaar. Daarna de santen, het citroensap en het fijngesneden bouillon vlees toevoegen en laten doorkoken tot het geheel gaar is.

Erg lekker met Rijst en Stokjes Saté