



---

## Sperziebonen – pittig

---

Voor 1 persoon

Bereidingstijd: 15 + 10 minuten

---



### Ingrediënten

- 150 gram sperziebonen
- 2 el arachideolie of olijfolie
- 2 tl sambal oelek
- 2 el ketjap manis
- 2 tl knoflook poeder
- 2 tl uienpoeder

---

### Vorbereiding

Maak de boontjes schoon. Breek alle boontjes in tweeën.  
Kook de boontjes 10 a 12 minuten.  
Giet af en laat uitstomen.

---

### Bereiding

Verhit de olie in een braadpan of koekenpan.  
Voeg de sambal toe en laat deze fruiten.  
Voeg de gekookte boontjes toe en roer door elkaar.  
Voeg vervolgens de ketjap toe en roer nogmaals door elkaar.  
Strooi de uienpoeder en de knoflookpoeder er over en roer alles goed door elkaar.  
Laat het geheel 3 minuten sudderen.

En Klaar is Kees

---