**Indonesische sajoer boontjes**

Nodig:

500 gram sperziebonen (mag diepvries zijn)

1 ui

1 teen knoflook

2 tl ketjap

1 tl gemberpoeder

2 tl sambal

1 tl korianderzaad

200 ml kippenbouillon

200 ml kokosmelk

Zeezout

Bereiding:

Maak in een keukenmachine een gladde pasta van de ui, knoflook, ketjap, sambal en de specerijen. Verhit de pasta in een wok. Voeg de bonen toe en bak deze mee. Voeg de bouillon en de kokosmelk toe en stoof de boontjes in ongeveer 8 – 10 minuten gaar. Voeg naar smaak nog wat zout toe.