**Toemis boontjes**

Nodig:

500 gram diepvries sperzieboontjes

1 ui fijn gesnipperd

1 koffielepel knoflookpasta

rode peper naar smaak, in ringetjes

stukje trassi (ongeveer een halve theelepel)

2 laurierblaadjes

200 milliliter water

groentebouillonblokje

1 theelepel gemalen laos

1 theelepel (kokosbloesem)suiker

2 eetlepels ketjap manis

snufje zout en vers gemalen zwarte peper

kneepje citroensap

Bereiding:

Verhit wat olie in een wok en fruit de ui en de knoflook aan. Voeg de rode peper, de verkruimelde trassi, de laos en de suiker toe en schep dit goed om. Voeg de boontjes toe samen met het bouillonblokje, het water, de laurierblaadjes, ketjap en het citroensap. Laat dit zachtjes stoven met een deksel op de pan. Proef na een minuut of 20 of de boontjes gaar zijn en of het geheel op smaak is. Zo niet dan voeg je er naar wens nog, peper, citroensap of ketjap aan toe.