**Petjel (salade met pittige pindasaus)**

Nodig:

1 ui

2 tenen knoflook

sambal oelek naar smaak

halve theelepel gemalen kentjoer

4 eetlepels pure pindakaas (zonder toegevoegde suiker)

1 theelepel suiker

optioneel: 1 theelepel trassi

halve citroen (het sap)

zout naar smaak

klein bakje taugé

500 gram (diepvries) sperziebonen

2 handen verse spinazie

halve spitskool

halve komkommer

150 -200 milliliter water

kroepoek of emping

1 eetlepel olie

2 liter water om de groenten in te blancheren

gebakken uitjes

Bereiding;

Begin met het maken van de boemboe voor de saus. Snijd de ui en de knoflook in grove stukken. Doe dit in de keukenmachine en maak er een boemboe van samen met de sambal, (eventueel trassi), suiker en kentjoer. Verhit een scheutje olie in een steelpan en fruit de boemboe hierin aan. Als de boemboe is aangefruit doe je deze terug in de keukenmachine en voeg je de pindakaas toe. Pureer dit tot een papje.

Doe vervolgens het pindakaas papje in een steelpan en voeg 150 tot 200 milliliter water toe. Maak de saus zo dik of dun zoals je zelf wilt. Proef de saus en breng op smaak met zout en citroensap. Zet de saus apart tot gebruik. Nu ga je de groenten snijden en een aantal groenten blancheren/beetgaar koken. Zet alvast een grote pan water met een snufje zout op en breng het water aan de kook. Snijd de komkommer in halve maantjes. Was de spinazie goed en doe deze alvast in een grote schaal. Snijd de spitskool in dunne reepjes en maak de sperziebonen schoon. Doe de boontjes in de pan water en kook ze beetgaar. Schep ze met een schuimspaan uit

de pan en spoel ze af onder de koude kraan. Doe dit in de schaal bij de komkommer en spinazie. In dezelfde pan water blancheer je nu de spitskool. Dit hoeft maar 2 minuutjes. Schep de kool eruit met de schuimspaan en laat goed uitlekken. Doe dit ook in de schaal. Spoel de taugé goed af en maak deze schoon. Hiermee bedoel ik de schilletjes en de staartjes eraf halen maar dit mag je ook overslaan. Dip ze een paar seconden in het warme water en doe dit ook in de schaal. Nu zijn de voorbereidingen klaar en kun je de salade gaan opmaken. Verwarm de saus (verdun deze iets indien nodig) en voeg deze bij de schaal met de groenten. Schep alles goed om.