**Sambal goreng boontjes met gehakt**

Nodig (4 personen):

500 gram half-om-half gehakt

sambal oelek naar smaak (ligt eraan hoe pittig je het wilt maken)

1 eetlepel groentebouillonpoeder (of half verkruimeld bouillonblokje)

1 theelepel gemalen ketoembar

1 ui

1 flinke teen knoflook

halve theelepel gemalen komijn

2-3 eetlepels ketjap manis

250-300 gram diepvries sperzieboontjes

1 rode paprika

scheutje olie om in te bakken

1 snufje zout

1 snufje peper

Bereiding:

Snijd de paprika in stukjes. Snipper de ui en de knoflook fijn en verhit een scheutje olie in een wok. Fruit in de olie de sambal oelek aan, dit kan een beetje gaan spetteren. Houd je van pittig dan kun je best een eetlepel sambal. Voeg nu het gehakt toe en bak dit op een hoog vuur bruin en rul. Voeg de ketoembar, komijn, groentebouillonpoeder (of verkruimeld bouillonblokje), gesnipperde ui en knoflook toe en blijf steeds omscheppen. Als het gehakt gaar is voeg je de ketjap manis toe. Proef even en breng het gehakt op smaak met zout en peper. Nu mogen de paprika en de bevroren sperzieboontjes erbij. Bak deze kort mee op hoog vuur en blijf steeds omscheppen. Als je de groenten op het laatst toevoegt blijven ze mooi van kleur. Als de boontjes beetgaar zijn dan is het gerecht klaar. Serveer met rijst, komkommer, gebakken uitjes, kroepoek en natuurlijk extra sambal.