

De enige echte sajoer boontjes

Om de haverklap zie ik mensen die "boemboe's" in de supermarkt halen. De sajoer boontjes behoren daar voor velen bij de favorieten. Zonde, zonde. Want het kan zoveel lekkerder! Ik laat je graag zien hoe ik het heb gegeten in Indonesië. *On the side*: Een 'sajoer' is een nat groentegericht uit de Indonesische keuken die uit één of meerdere soorten groente bestaat en bereid is met uien, verse kruiden en flink wat water/bouillon.

Wat heb je nodig voor 2 personen:

- 250 gr verse sperziebonen
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 2 schijfjes verse laos (galangal)
- 2 schijfjes verse gember (djahe)
- 2 el santen (kokoscrème)
- 250 ml bouillon (1 maggiblokje)
- 1 verse peper
- 1 el sambal oelek
- 1/2 tl trassi (garnalenpasta)
- 1 el gula djawa (palmsuiker)
- 2 blaadjes Indische laurier (daun salam)
- 1 limoenblaadje (djeroek poeroet)
- scheutje limoensap



1. Maak de sperziebonen schoon. Ik snij altijd alleen het 'kontje' eraf. Het 'kopje' laat ik er aan zitten: kun je prima eten en daar schijnen ook de meeste *pitamientjes* in te zitten. Snij de sperziebonen schuin af. Mogen best flinke stukken blijven: halveren is prima.

2. Snij de ui in blokjes en hak de knoflookteentjes fijn. Bak deze glazig in een koekenpan met een scheutje zonnebloemolie. Gebruik een klein/middelmatig pitje.

3. Maak ondertussen een stukje gember en laos schoon (ongeveer de grootte van 1 á 2 dobbelstenen) en snij in plakken/stukjes. Niet te klein: je kunt ze aan het eind er uit halen; als ze hun smaak hebben afgegeven. Voeg de gember en laos toe. Bak voor een kleine 5 minuutjes rustig mee.

4. Ondertussen: verwijder de zaadjes van het rode pepertje en hak vervolgens fijn. Voeg het pepertje, het limoenblaadje (djeroek poeroet) en de Indische laurier (daun salam) toe. Bak en roer voor een paar minuutjes door.

5. Voeg nu de sperziebonen, een lepeltje sambal (hoeveelheid bepaal jij), de trassi en de gula djawa toe. Verpulver een maggiblokje en verspreid over het geheel. Voeg nu 250 ml heet water toe. Doorroeren. Laat het geheel 8 á 12 minuutjes zachtjes pruttelen (zonder deksel). Zo nu en dan roeren.

6. Wanneer de boontjes bijna gaar zijn, voeg je 2 eetlepels santen (kokoscrème) toe om een subtiele romige smaak aan het geheel te brengen. Even doorroeren en klaar is Kees. Wel nog even de stukjes gember, laos, Indische laurier en limoenbloedjes eruit vissen. Heerlijk! *Tip*: serveren met witte rijst en [rendang](#).