

Recept

Hamlapjes met sperziebonen

Benodigheden

- ✓ 500g sperziebonen
- ✓ 350g hamlappen
- ✓ peper en zout
- ✓ 1 ui
- ✓ olie
- ✓ 1 rode paprika
- ✓ 1 teentje knoflook
- ✓ 1dl bouillon (blokje)
- ✓ 2 theelepels sambal
- ✓ 2 theelepels ketjap
- ✓ 50 gram taugé



Bereiding

Maak de sperziebonen schoon en breek ze een keer door midden. Snijd de hamlapjes in blokjes en bestrooi deze met wat peper en zout. Maak de ui schoon en snipper hem. Maak de paprika schoon en snijd hem in kleine reepjes. Pel het knoflookteentje en pers hem uit. Verhit wat olie in een pan en fruit hierin eventjes de ui en knoflook. Doe dan het vlees erbij en bak dit mooi bruin. Roer dan de sambal, ketjap en de bouillon erdoor. Doe de sperziebonen en paprika erbij en laat het 15 minuten zachtjes koken. Voeg tenslotte de taugé toe. Laat het gerecht goed warm worden. Lekker met rijst!

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 20

EET SMAKELIJK!

