

# Sambal Taotjo

## Sambal Taotjo

Benodigd:

half pond sperziebonen

Eventueel handje garnalen of hamlap

5 eetlepels Taotjo

1/10 santenblok

2 eetlepels olie

4 eetlepels uien in stukjes van ongeveer 1 cm

2 teentjes knoflook

10-15 groene lomboks

1 klein struikje sereh

2 blaadjes salam

1 theelepel asem

1 theelepel goela djawa

## Bereiding:

Uien knoflook fijnsnijden en de lombok in dunne ringetjes, fruiten in de olie.

De rest van de kruiden toevoegen met een kopje water en dan de santen erbij.

De Taotjo erbij mengen en de sperziebonen (evt. garnalen), het geheel onder af en toe roeren op een laag pitje 5-10 min laten indikken,

Slamt makan.



Baby André