



## Sambal goreng kentang kering - Pittige krokante frietjes

Datum: 03-09-2025  
Type gerecht: Hoofdgerecht  
Samengesteld door: Dave Vercoulen  
Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

- 2 zakjes fritessticks of mini friet naturel (150 gram)
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 2 uien, gesnipperd
- 2 theel. gemalen laos
- 4 laurierblaadjes
- 6 djerook poeroet blaadjes (limoenblad)
- 2 eetl. sambal oelek (meer of minder naar smaak)
- 2 eetl. ketjap manis
- 3 eetl. suiker
- 2 eetl. olie

### Bereidingswijze:

Snipper de ui en rasp de knoflook. Verhit de olie in een koekenpan. Fruit de ui en de knoflook aan tot de ui glazig is en voeg dan de gemalen laos, sambal oelek, djerook poeroet blaadjes en de laurierbladen toe. Bak dit samen aan.

Doe er de suiker bij, schep alles goed om tot het goed vermengd is. Vervolgens mag er de ketjap manis erbij. Je krijgt nu een soort papje, bak dit even aan. Voeg nu de fritessticks toe en schep dit op een redelijk hoog vuur goed om.

Zorg dat alle fritessticks met een laagje van de boembloe (ui/knoflookmengsel) bedekt zijn. Na een minuutje of 3 tot 5 is het klaar. De frietjes zijn een beetje sticky en smaken zoet/pittig.

Spreek de fritessticks uit op twee grote borden en laat het afkoelen.

### **Tip:**

Bewaar het in een glazen pot of vershoudbakje. Het is een paar dagen houdbaar.

Vers gebakken zijn ze het lekkerst. In een pot of bakje worden ze snel zacht. Je kunt ze kort verwarmen in de oven of airfryer zodat ze weer een beetje crispy worden. Let dan wel op dat je de temperatuur niet te hoog zet (ongeveer 180 graden) en blijf erbij in de buurt, ze kunnen snel verbranden.