



## Sechuanboontjes

### Ingrediënten

- \* 400 gr Gebroken sperzieboontjes Ardo 400575
- \* 40 gr rode chili, gesnipperd
- \* 100 gr Gehakt, varken
- \* 1 tl soja olie
- \* 1 el donkere sojasaus
- \* 1 el lichte sojasaus
- \* 2 tl azijn
- \* 1tl suiker
- \* snufje zout
- \* 1/2 tl Sechuan peper

### Bereidingswijze

\* Frituur de sperziebonen tot ze gerimpeld zijn

---

#### VAV divers

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

#### Arts divers

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

#### VDB divers

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014

\* Bak het gehakt in wat olie rul

\* Voeg de bonen er aan toe, samen met de rest van de ingredienten

\* Roerbak 2 minuten

---

**VAV divers**

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

**Arts divers**

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

**VDB divers**

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014