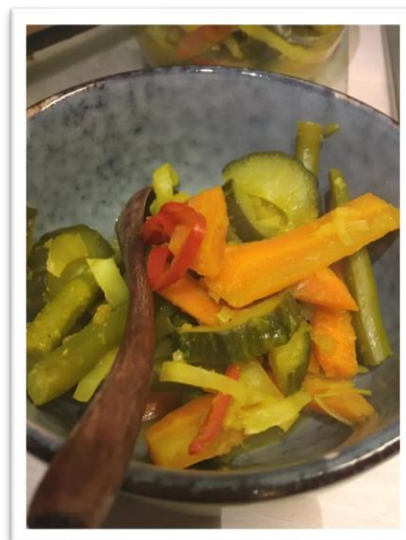




Gemengde groente in zoetzuur – Atjar Tjampoer

Atjar is een fris, knapperig bijgerecht uit de Indische en Indonesische keuken. Het bestaat uit fijngesneden groenten die zijn ingelegd in een zoetzure marinade van azijn, suiker en specerijen zoals kurkuma. Het dient als frisse tegenhanger bij warme, kruidige gerechten



2 personen

⌚ 40 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 100 g witte kool
- 🍴 100 g taugé
- 🍴 100 g sperzieboontjes
- 🍴 100 g worteltjes
- 🍴 ½ komkommer, zaadloos, in stukjes gesneden
- 🍴 4 groene lomboks
- 🍴 8 el appel azijn

kruiden

- 🍴 3 el gesnipperde uien
- 🍴 2 teentjes knoflook, gesnipperd
- 🍴 1 rode lombok, zaadloos en in repen gesneden
- 🍴 4 gepofte kemirnoten
- 🍴 1½ tl gemberpoeder
- 🍴 2 tl koenjit
- 🍴 2 el suiker
- 🍴 1 stengel sereh
- 🍴 zout

Materiaal: schone afsluitbare glazen potten

Zo maak je het:

1. Was de groenten, ontpit de lombok en snijd alle groente (kool, worteltjes, boontjes) in kleine stukjes.
2. Spoel de taugé schoon onder de kraan, halveer de lomboks in de lengte.
3. Kook alle groenten, de taugé uitgezonderd, even op in water en wat zout.
4. Laat ze uitlekken.
5. Wrijf uien, knoflook, kemirnoten, gemberpoeder, koenjit en wat zout met elkaar tot een brij.
6. Voeg er de azijn en de suiker aan toe en breng dit alles aan de kook.
7. Doe er als de azijn kookt de voorgekookte groenten (boontjes, worteltjes, groene lomboks en komkommer) bij en het laatst de kool en de taugé en de reepjes rode lombok.
8. Doordat de mix even gekookt moet worden (1 minuut) is alles goed heet om direct in een pot gegoten te worden.
9. Zorg voor super schone pot die nog heet is (want net uitgekookt).
10. Giet daarin de atjar en sluit de deksel direct.
11. Nu trekt de pot vacuüm en kan je lang genieten van de atjar.

TIP: Kemirnoten zijn licht giftig dus daarom is het belangrijk dat je ze even roostert voordat je ze gebruikt. Dat kan, net als pijnboompitten, in een pannetje op laag vuur.

BRON: pisangsusu.nl

Selamat makan