



Sambal ananas - Sambal nanas

Sambal, wij houden ervan! Vooral wanneer je deze zelf maakt. Lekker in hartige gerechten voor een pittige toets, of gewoon op een boterham met kaas. De pittigheid bepaal je zelf, maar wat ons betreft: hoe heter, hoe beter!

🕒 20 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 10 chili pepers
- 🍴 1 blik ananas stukjes van 230 gram (of zo'n 15-20 stukjes)
- 🍴 1 tl zout
- 🍴 1 tl gula Jawa
- 🍴 1 middelgrote ui
- 🍴 4 tenen knoflook
- 🍴 1 tl trassi
- 🍴 3 el ananassap uit het blik
- 🍴 2 el olie

Materiaal: vijzel (tjobek) of keukenmachine, schone afsluitbare glazen potten, pan met dikke bodem

Zo maak je het:

1. Snij de pepers, knoflook en uien fijn.
2. Wrijf dit, of gebruik een keukenmachine of staafmixer, fijn samen met het zout, trassi en gula Jawa
3. Bak deze mix aan in 2 el olie.
4. Voeg de ananas stukjes toe en de 3 el ananassap en laat dit even goed doorkoken ongeveer een minuut of 5.
5. Giet het in de glazen pot(ten) en draai de deksel erop, zodat het vacuüm trekt.
6. Laat afkoelen en bewaar in de koelkast.

TIP: Zet bij het maken van de sambal de afzuigkap aan, zodat je niet gaat hoesten van de pepers.

BRON: AI



Selamat makan