



Sambal ansjovis - Sambal teri

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!

🕒 15 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 10 lomboks, gesnipperd
- 🍴 5 el ui, gesnipperd
- 🍴 1 spriet sereh
- 🍴 2 el tomatenpuree
- 🍴 50 g ikan teri (kleine, gezouten en gedroogde ansjovisjes)
- 🍴 6 el olie

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

Zo maak je het:

1. Wrijf de lomboks en de gesnipperde uien fijn en voeg er tomatenpuree aan toe.
2. Bak dit mengsel in 2 el olie.
3. Bak de teri in 4 el olie tot ze geel is.
4. Meng de teri met de gebakken kruiden en meng ze door elkaar.
5. *Aan dit gerecht wordt geen zout toegevoegd omdat de teri zelf al zout is.*
6. Giet het in de glazen pot(ten) en draai de deksel erop, zodat het vacuüm trekt.
7. 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