



Sambal badjak

Sambal: een lekkere, pittige smaakmaker die in velen gerechten kan worden gebruikt. Deze sambal badjak heeft een wat mildere smaak, doordat hij gebakken wordt. Ook zorgt de ui in het recept voor een minder pittige smaak dan bijvoorbeeld de smaak van sambal oelek.

🕒 40 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 15 g rawit pepers
- 🍴 285 g rode pepers
- 🍴 75 g knoflook
- 🍴 100 g ui
- 🍴 50 ml zonnebloemolie
- 🍴 25 g trassie
- 🍴 40 g gula djawa (palmsuiker)
- 🍴 50 ml zoete ketjap
- 🍴 1 stengel sereh (citroengras)
- 🍴 3 blaadjes djeruk purut (limoenblad)

Materiaal: vijzel (tjoberk) of keukenmachine, schone afsluitbare glazen pot

Zo maak je het:

1. Verwijder de kroontjes van de pepers, mix ze fijn in een vijzel of keukenmachine en zet in een bakje apart.
2. Mix vervolgens de knoflook en uien fijn in een vijzel of keukenmachine en zet ook in een bakje apart.
3. Verwarm de olie in een pan.
4. Voeg, wanneer de olie warm is, de ui-knoflookmix en trassi toe en bak deze kort aan.
5. Voeg de pepers toe bak deze ook kort aan.
6. Voeg vervolgens alle overige ingrediënten toe en laat 10 à 15 min. langzaam inkoken op laag vuur tot de olie van de pepers gaat schiften.
7. Laat de sambal afkoelen en verwijder de stengel citroengras en het limoenblad.
8. Verpak de sambal in een schone afsluitbare glazen pot 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

🍴 Wat is sambal badjak?

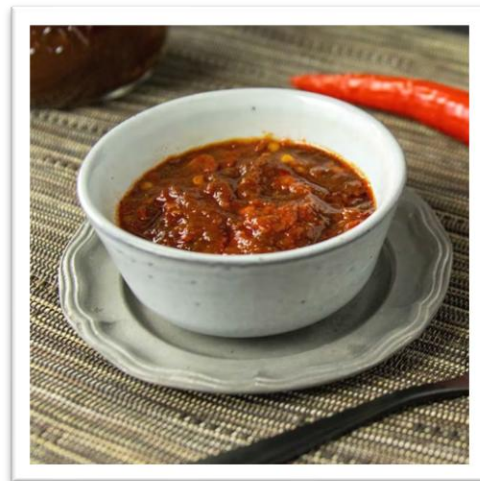
Het is ook wel één van de populairste sambals. Het is wat zachter van smaak door de verschillende soorten pepers, uien en knoflook. Door de toevoegingen van citroengras en garnalenpasta krijgt het een wat vollere smaak.

🍴 Hoe lang blijft verse sambal badjak goed?

Het is belangrijk om sambal badjak in de koelkast te bewaren. Op deze manier blijft het ongeveer 3 maanden houdbaar. Wanneer je het buiten de koelkast bewaart, kan het sneller bederven.

🍴 Wat is het verschil tussen sambal badjak en sambal oelek?

Tussen sambal badjak en sambal oelek is uiteindelijk een groot verschil te herkennen. Sambal badjak wordt namelijk gebakken en daar worden nog wat andere ingrediënten aan toegevoegd. Dit zorgt ervoor dat het een stuk milder wordt maar ook wat kruidiger. De sambal oelek is iets meer pittig maar zeker niet te.



Selamat makan