



Sambal bawang

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!

🕒 35 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 160 g knoflook
- 🍴 5 sjalotjes
- 🍴 14 g gember
- 🍴 240 g tomaten
- 🍴 100 g rawit pepers
- 🍴 400 g paprika
- 🍴 150 ml olie
- 🍴 ¼ blok trassi
- 🍴 ½ citroen, sap
- 🍴 30 g gula djawa (of suiker)
- 🍴 3 blaadjes djeruk purut
- 🍴 6 g zout

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

Zo maak je het:

1. Maak de knoflook, ui en gember schoon en snijd in grove stukken.
2. Was de tomaten, pepers en paprika's, verwijder de kronen en snijd in grove stukken.
3. Zet een pan op het vuur met 60 ml olie en voeg de trassi toe.
4. Bak tot het is opgelost in de olie.
5. Voeg de sjalotten, knoflook en gember toe en bak tot de sjalotten glazig zijn.
6. Haal het uit de pan en zet weg.
7. Schenk weer 60 ml olie in de pan en voeg vervolgens de paprika en de pepers toe.
8. Bak tot de paprika gaar is, haal uit de pan en zet weg.
9. Doe het laatste restje olie in de pan en voeg de tomaten en djeruk purut toe.
10. Bak deze op laag vuur tot een compote.
11. Schep uit de pan.
12. Draai de tomatencompote fijn in een keukenmachine voeg opnieuw toe aan de pan.
13. Voeg de suiker, zout en citroensap toe en laat de sambal op laag vuur inkoken tot een mooie stevige substantie.
14. Giet het in de glazen pot(ten) en draai de deksel erop, zodat het vacuüm wordt.
15. 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