



Sambal droge garnalen - Sambal udang kering

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!

🕒 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 4 el gestampte ebi (gedroogde garnaaltjes)
- 🍴 2 tl sambal oelek
- 🍴 2 teentjes knoflook
- 🍴 ½ tl kentjoer
- 🍴 ½ tl trassi
- 🍴 1 el witte suiker
- 🍴 3 djeroek purut blaadjes

Materiaal: vijzel (tjobek), schone afsluitbare glazen potten, wadjang met dikke bodem

Zo maak je het:

1. Stamp de sambal oelek, knoflook, kentjoer, trassi, djeroek purut blaadjes en de suiker met elkaar fijn.
2. Voeg daarna de fijne ebi er aan toe en meng de massa goed door elkaar.
3. Maak de olie heet.
4. Haal de wadjang met dikke bodem van het vuur en roer er de gestampte massa doorheen.
5. Draai dan het vuur op z'n laagst, gebruik bij gas een sudderplaatje.
6. Zet de pan er weer op en roer de sambal nog 2 à 3 minuten goed door.
7. Laat deze dan afkoelen op een bord.
8. Mochten er nog restjes djeroek purut blaadjes zichtbaar zijn, haal die dan weg voor het opdoenen.
9. Giet het in de glazen pot(ten) en draai de deksel erop, zodat het vacuüm trekt.
10. 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