



Sambal kokos - Sambal Kelapa

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:

- 🍴 100 g geraspte klapper (kokosmeel)
- 🍴 4 el sambal trassi
- 🍴 1 tl laos
- 🍴 2 tl ketoembar
- 🍴 ½ tl kentjoer*
- 🍴 2 tl Javaanse suiker
- 🍴 4 djeroek purut blaadjes
- 🍴 ½ tl zout
- 🍴 2 el olie

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

Zo maak je het:

1. Meng de sambal trassi met de laos, ketoembar, kentjoer, de suiker en het zout goed door elkaar.
2. Maak de olie heet in een koekenpan of wadjan, beide met een dikke bodem.
3. Neem de pan van het vuur en roer onder voortdurend omscheppen het kokosmeel doorheen.
4. Zet de pan terug op het vuur, draai deze op z'n laagst, gebruik bij gas een sudderplaatje.
5. Bak de sambal onder voortdurend omscheppen nog enkele minuten door tot ze geelbruin ziet.
6. De kleur mag vooral niet te donker worden.
7. Laat de sambal niet in de pan staan.
8. Doe ze op een bord en laat ze afkoelen.
9. Doe ze daarna over in een goed af te sluiten jampot.
10. Voor het serveren de zichtbare djeroek purut blaadjes verwijderen.
11. Bewaar in de koelkast.

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

* Kentjoer is een heerlijk geurende wortel. De poeder daarvan is ook bij de Aziatische speciaalzaak te krijgen. Soms hebben ze het vers. Ook erg lekker en kan goed in deze sambal kelapa, mits je het goed fijn raspt.

BRON: AI



Selamat makan