



Sambal Malaka

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.. Deze Sambal Malaka uit Atjeh is zoetig.

🕒 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 10 lomboks, gesnipperd
- 🍴 10 el ui, gesnipperd
- 🍴 6 teentjes knoflook, gesnipperd
- 🍴 2 tl laos
- 🍴 1 spriet sereh in vieren geknipt
- 🍴 25 g asem
- 🍴 50 g blok santen
- 🍴 4 el olie
- 🍴 zout
- 🍴 2 tl trassi

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

Zo maak je het:

1. Wrijf de ui, knoflook, laos, sereh, trassi en zout tezamen fijn.
2. Bak ze in de olie tot de uien geel zijn.
3. Stamp intussen de lombok fijn.
4. Voeg lombok, asemwater gemaakt van de asem en 4 el warm water, aan de massa toe.
5. Roer er een blokje santen doorheen en kook de sambal door tot de uien gaar zijn en de olie uit de santen boven drijft.
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