



Zoete sambal - Zoete manis

Sambal, wij houden ervan! Vooral wanneer je eze 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! Maar soms is een zoet versie beter.

🕒 15 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 5 lomboks
- 🍴 25 g asem
- 🍴 2 tl Javaanse suiker
- 🍴 snufje zout

Materiaal: vijzel (tjobek) of keukenmachine, schone afsluitbare glazen potten,

Zo maak je het:

1. Wrijf de lombok, suiker, zout en asem op een tjobek fijn.
2. Verwijder onder het wrijven de vliezen en pitten van de asem.
3. Giet het in de glazen pot(ten) en draai de deksel erop.
4. 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