



Sambal met kokos en mais – Sambal kelapa djagoeng

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!

🕒 15 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 100 g kokosrasp
- 🍴 100 g jonge mais uit blik (laten uitlekken)
- 🍴 4 tl sambal trassi
- 🍴 ½ tl kentjoer
- 🍴 25 g asem
- 🍴 4 djeroek purut blaadjes (fijngewreven)
- 🍴 2 el fijngesneden bieslook
- 🍴 zout

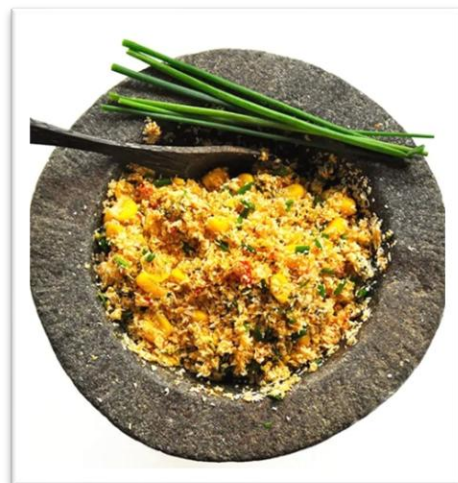
Materiaal: vijzel (tjobek) of keukenmachine, schone afsluitbare glazen potten, pan met dikke bodem

Zo maak je het:

1. Al deze ingrediënten, behalve de bieslook, in een tjobek bij elkaar goed vermengen en dan opdoen.
2. Bij gebruik van verse mais kan eventueel wat Javaanse suiker mee gemengd worden.
3. Is de sambal klaar strooi er dan de bieslook over.
4. Deze sambal kan, ook in de koelkast, niet lang bewaard blijven.

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

BRON: [AI](#)



Selamat makan