



Sambal met koriander - Sambal loeat

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! Een sambal van het eiland Timor.

🕒 15 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 10 lomboks, gesnipperd
- 🍴 3 el ui, gesnipperd
- 🍴 1 tl trassi
- 🍴 ½ tl ketoembar (korianderpoeder)
- 🍴 1 tl witte suiker
- 🍴 1 tl tomatenpuree
- 🍴 ½ citroen, sap
- 🍴 zout
- 🍴 1 el bieslook, fijngehakt

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

Zo maak je het:

1. Wrijf de lombok, uien, trassi, zout, ketoembar en suiker tezamen fijn en voeg daar de tomatenpuree aan toe.
2. Bak ze aan tot de uien geel worden en voeg dan het citroensap toe.
3. Meng er voor het opdienen de bieslook door.
4. Giet het in de glazen pot(ten) en draai de deksel erop.
5. 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