



Sambal met sterfruit - Sambal belimbing

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!

🕒 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 15 rode chili pepers
- 🍴 5 ansjovis,
- 🍴 2 el ansjovisolie, uit het potje
- 🍴 1 sterfruit (carambola)
- 🍴 2 el rode uien
- 🍴 2 grote tenen knoflook
- 🍴 1 tl trassi
- 🍴 3 tl of ¼ schijf (Javaanse) suiker
- 🍴 ½ tl zout
- 🍴 ¼ limoen

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

Zo maak je het:

1. Wrijf in vijzel of maal in keukenmachine de chili pepers, uien, knoflook, trassi, suiker en het zout.
2. Bak in de ansjovis in de olie totdat ze heel zacht zijn.
3. Doe daar nu de chili peper mix bij en bak zeker 10 minuten op gemiddeld vuur.
4. Snijd belimbing (sterfruit) in 2 cm blokjes en roerbak mee totdat het fruit zacht is.
5. Voeg een half kopje water toe als mix te droog dreigt te worden.
6. Knijp een kwart citroen uit over het geheel.
7. Giet het in de glazen pot(ten) en draai de deksel erop, zodat het vacuüm trekt.
8. 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