



Sambal met stokvis - Sambal asem kemamah

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 uit Atjeh.

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 150 g geweekte stokvis
- 🍴 5 lomboks, gesnipperd
- 🍴 4 teentjes knoflook, gesnipperd
- 🍴 10 el gesnipperde uien
- 🍴 1 tl asem
- 🍴 ½ el witte suiker
- 🍴 25 g santen, blok
- 🍴 4 el olie
- 🍴 zout

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

Zo maak je het:

1. Wrijf lombok, uien, knoflook met suiker en zout fijn.
2. Bak ze in de olie tot de uien lichtgeel zijn.
3. Stamp de stokvis in uiterst fijne stukjes en bak die mee.
4. Maak asemwater van de asem met 4 el warm water.
5. Voeg die aan de massa toe, evenals het blokje santen.
6. Roer dit alles goed door elkaar en laat het gerecht nog enige tijd stoven tot de stokvis gaar is.
7. Zo nodig 1 à 2 el water toevoegen.
8. Giet het in de glazen pot(ten) en draai de deksel erop, zodat het vacuüm trekt.
9. 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