



Sambal met tamarinde - Sambal asem

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!

🕒 40 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 10 lomboks, gesnipperd
- 🍴 100 g ui, gesnipperd
- 🍴 50 g asem
- 🍴 2 elJavaanse suiker
- 🍴 1 el olie
- 🍴 zout

Materiaal: vijzel (tjobek), schone afsluitbare glazen potten, wadjang

Zo maak je het:

1. Week de asem in 100 ml water.
2. Wrijf haar door een zeef en kook haar zachtjes op met de Javaanse suiker.
3. Wrijf de lombok en uien met het zout fijn.
4. Fruit ze in een wadjang met de olie.
5. Voeg er als de uien geel zijn het asem-suikermengsel aan toe.
6. Zachtjes door laten koken tot de massa dik wordt.
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