



Sambal met tomaat - Sambal dengan tomat

Een klassieker die pittig is maar niet extreem heet een sambal voor beginners dus. Het is genoeg voor een potje van 50 ml, wil je meer dan verdubbel je de hoeveelheid.

Maakt 50 ml

⌚ 15 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 150 g rijpe tomaten
- 🍴 2-3 rode chilipepers
- 🍴 2-3 rode rawit pepers
- 🍴 1 teentje knoflook
- 🍴 ½-1 tl suiker
- 🍴 50 ml zonnebloemolie
- 🍴 zout

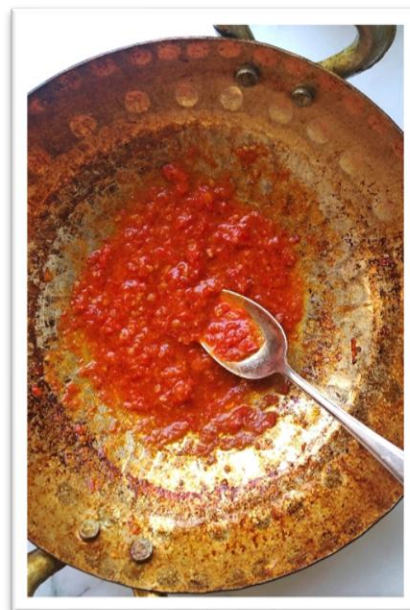
Materiaal: vijzel (tjobek), wok, schone afsluitbare weckpot

Zo maak je het:

1. Snijd de chilipepers en rawit pepers met een scherp mes heel fijn.
2. Pas op wrijf daarna niet in je ogen.
3. Snijd 2 knoflookteentjes heel fijn.
4. Snijd 150 g rijpe tomaten in hele kleine blokjes.
5. Houd apart.
6. Doe de fijngesneden peper en knoflook in een bakje.
7. Verhit ondertussen 50 ml olie in de kleine wok of steelpan en bak de fijngehakte peper en knoflook 2-3 minuten op laag vuur.
8. Doe het pepermengsel in een vijzel en wrijf fijn.
9. Doe weer terug in de pan en voeg de tomaten toe.
10. Bak op laag vuur heel zachtjes tot sauzige sambal.
11. Breng op smaak met suiker en zout.

TIP: Liever een wat pittiger sambal? Ga dan voor sambal terasi, gemaakt met onder andere garnalenpasta. (zie recept bij INGREDIËNTEN op deze site)

BRON: deliciousmagazine.nl



Selamat makan