



Sambal peteh

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:

- 🍴 100 gram petehbonen
- 🍴 10 grote Spaanse pepers
- 🍴 3 tenen knoflook
- 🍴 3 rode uien

kruiden en specerijen

- 🍴 1 stengel sereh (citroengras)
- 🍴 2 tl gula Jawa
- 🍴 4 jeruk purut blaadjes
- 🍴 3 tl asem (tamarinde)
- 🍴 3 tl laos
- 🍴 3 tl miso

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

Zo maak je het:

1. Hak de uien en knoflook fijn in een keukenmachine.
2. Bak dit op in een pan met dikke bodem met 1 el olie.
3. Hak in de keukenmachine ook de Spaanse pepers fijn en voeg toe aan de pan.
4. Doe hier dan de jeruk purut blaadjes, de laos, de miso en de asem bij samen met de sereh.
5. Bak dit even goed op en voeg er dan de petehbonen bij.
6. Laat alles, eventueel met 1 á 2 el water, op een rustig vuurtje 10 tot 15 minuten sudderen totdat de sambal wat donkerder van kleur 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