



Sambal Peterongan

Sambal, wij houden ervan! Deze komt uit Semarang. 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 Spaanse pepers (liefst in meerdere kleuren)
- 🍴 4 jeruk purut blaadjes
- 🍴 5 cm verse gember
- 🍴 5 cm verse laos
- 🍴 2 tenen knoflook
- 🍴 ½ spriet citroengras
- 🍴 1 tl trassi
- 🍴 1 tl gula Jawa (Javaanse suiker)
- 🍴 1 tl ketoembar (korianderzaad)
- 🍴 1 tl zout
- 🍴 mespuntje kentjoer (kentjoer wortelpoeder)
- 🍴 ¼ limoen
- 🍴 1 tl tamarinde
- 🍴 2 el olie

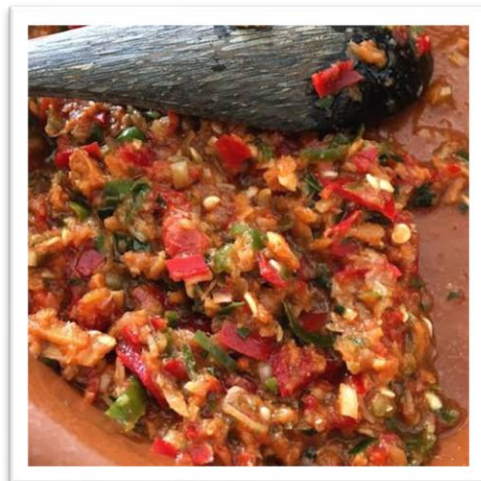
Materiaal: Materiaal: vijzel (tjobek) of keukenmachine, schone afsluitbare glazen potten, pan met dikke bodem

Zo maak je het:

1. Snij de pepers, citroengras, laos, gember en knoflook fijn.
2. Haal de nerf uit de jeruk blaadjes en snijd de blaadjes fijn.
3. Doe dit alles in een vijzel, samen met de trassi, gula Jawa, ketoembar, zout en kentjoer en wrijf dit heel goed samen.
4. Voeg dan de tamarinde bij en roer nog even goed door.
5. Doe alles over in een hitte bestendig schaalkje.
6. Overgiet met kokend hete olie en knijp een ¼ limoentje erover uit.
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