



Sambal pinda - Sambal kacang

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!

🕒 10 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 10 lomboks
- 🍴 1 teentje knoflook
- 🍴 2 tl zout
- 🍴 2 el pindakaas

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

Zo maak je het:

1. Wrijf de lombok met de knoflook en het zout fijn.
2. Voeg de pindakaas toe.
3. Wrijf het fijn en wrijf ze daarna samen met het zout.
4. Giet het in de glazen pot(ten) en draai de deksel erop.
5. 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