



Sambal rawit met zandgember – Sambal goang kencur

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!

🕒 20 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 3 teentjes knoflook
- 🍴 8 rawit pepers
- 🍴 1 madame jeanette peper
- 🍴 ½ tl kentjoer
- 🍴 ½ tl zout
- 🍴 2 el olie

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

Zo maak je het:

Gebruik plastic handschoenen om de rawit en madame jeanette te snijden.

1. Ontpit en verwijder het witte gedeelte van de peper om de sambal minder pittig te maken.
2. Hak de knoflook en voeg alles, ook het zout en de kentjoer, toe aan de vijzel en wrijf fijn.
3. Schep in een schaaltje en verhit twee eetlepels olie en giet over de sambal.
4. Giet het in de glazen pot(ten) en draai de deksel erop.
5. 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