



Sambal selderie - Sambal seledri

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 trassi
- 🍴 2 el selderie, fijngehakte
- 🍴 3-4 druppels citroensap

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

Zo maak je het:

1. Was en snij de lomboks, eventueel in een mixer met mesjes.
2. Wrijf ze met het zout op de tjobek tot een brij.
3. Voeg het teentje knoflook, de selderie en de trassi toe en wrijf fijn.
4. Stop 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