



Sambal tomat - Sambal tomat

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!

🕒 15 minuten

Dit heb je nodig:

🍴 5 lomboks

🍴 ½ tl zout

🍴 1 tl tomatenpuree

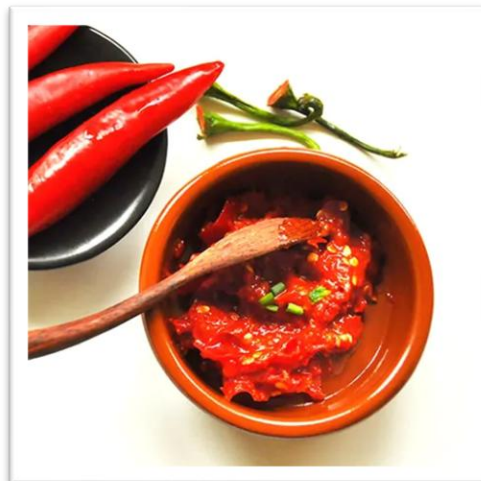
Materiaal: vijzel (tjobek) of keukenmachine, schone afsluitbare glazen potten

Zo maak je het:

1. Was en snij de lomboks, eventueel met een staafmixer.
2. Wrijf ze met het zout op de tjobek tot een brij.
3. Giet het in de glazen pot(ten) en draai de deksel erop.
4. 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