



Sambal van garnalenpasta - Sambal petis

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!

🕒 5 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 3 rode lomboks
- 🍴 3 groene lomboks
- 🍴 3 lente-ui blaadjes, gehakt
- 🍴 ½ tl zout
- 🍴 2 tl petis (garnalenpasta)

Materiaal: vijzel (tjobek), schone afsluitbare glazen potten

Zo maak je het:

1. Was en snij de lomboks.
2. Wrijf ze met het zout op de tjobek tot een brij.
3. Voeg de lente-ui toe, en wrijf die er ook doorheen.
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