



Sambal van kaarsnoten - Sambal kemirie

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:

- 🍴 15 lomboks
- 🍴 ½ teentje knoflook
- 🍴 5 kemirie noten
- 🍴 1 tl zout

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

Zo maak je het:

1. Wrijf de lombok met de knoflook en het zout fijn.
2. Pof de kemirie noten.
3. Dit kan of boven het gas gebeuren geregen aan een breinaald of metalen satés spies of in een foliebakje op een elektrische plaat.
4. De plaat moet op de laagste stand staan en de kemirie moet nu en dan omgedraaid worden.
5. Ze mag niet zwart branden.
6. Stamp de kemirie, terwijl ze nog warm is, fijn en wrijf ze daarna samen met de lombok, de knoflook en het zout.
7. Giet het in de glazen pot(ten) en draai de deksel erop.
8. 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