



Sambal van lenteuitjes - Sambal matah

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! Deze komt van Bali

🕒 10 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 2 lente-uitjes
- 🍴 1 stengel citroengras
- 🍴 ½ limoen, sap
- 🍴 1 teentje knoflook
- 🍴 4 chili pepers
- 🍴 5 djeroek purut bladeren (kaffir lime)
- 🍴 1 tl trassi
- 🍴 zout (optioneel)
- 🍴 2-3 el plantaardige olie

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

Zo maak je het:

1. Hak alle ingrediënten heel fijn en mix in een kom.
2. Knijp het fijn met je handen zodat de smaken goed mengen.
3. Pers limoensap erover uit.
4. Giet kokend hete olie over je sambal en serveer onmiddellijk.
5. Of giet het in de glazen pot(ten) en draai de deksel erop, zodat het vacuüm trekt.
6. 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