



Sambal van rode lombok

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 rode lomboks, gesnipperd
- 🍴 4 tl trassi
- 🍴 2 el olie
- 🍴 zout
- 🍴 2 tl trassi
- 🍴 2 el olie
- 🍴 zout
- 🍴 zout

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

Zo maak je het:

1. Wrijf de lomboks met het zout fijn.
2. Fruit ze in de olie.
3. Maak de trassi door deze fijn te wrijven in 4 el warm water.
4. Voeg dit aan de massa toe, laat de sambal stoven tot de brij voldoende is ingedikt.
5. 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