



Sambal van sojabonen - Sambal taotjo

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!

🕒 20 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 10 lomboks, fijngesneden
- 🍴 100 g ui, fijngesneden
- 🍴 3 teentjes knoflook, fijngesneden
- 🍴 5 kemirienoten
- 🍴 1 tl Javaanse suiker
- 🍴 1 tl trassi
- 🍴 2 el taotjo (gefermenteerde sojabonen)
- 🍴 25 g asem
- 🍴 3 el olie
- 🍴 zout

Materiaal: vijzel (tjobek) of keukenmachine, schone afsluitbare glazen potten, pan met dikke bodem

Zo maak je het:

1. Pof de kemirienoten in een hete pan
2. Stamp de gepofte kemirie fijn.
3. Wrijf de uien, knoflook, trassi, zout en suiker samen met de kemirie.
4. Braad dit mengsel in de olie aan.
5. Voeg er, als de uien geel zijn, de lombok en de taotjo er aan toe.
6. Afmaken met asemwater, gemaakt van de asem met 3 el warm water.
7. Deze sambal moet enigszins vochtig blijven.
8. Giet het in de glazen pot(ten) en draai de deksel erop, zodat het vacuüm trekt.
9. 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