



Timorees zuur – Atjar Timor

Atjar Timor of Timorees zuur is een traditioneel Indonesisch zoetzuur bijgerecht afkomstig van het eiland Timor. In tegenstelling tot de bekende gele atjar tjampoer met kurkuma, is de basisversie van Atjar Timor vaak een zuur van (zilver)uitjes, gecombineerd met ingrediënten

zoals witte kool, taugé, komkommer en rode peper. Het dient als een frisse, knapperige tegenhanger voor zware en kruidige gerechten.

2 personen

⌚ 15 minuten

Dit heb je nodig:

- ✎ ½ komkommer
- ✎ 100 gram taugé
- ✎ 100 gram kool (witte, groene of savooiekool)
- ✎ 4 el azijn

kruiden

- ✎ 8 sjalotten (gehalveerd)
- ✎ 3 teentjes knoflook, geperst
- ✎ 2 lomboks
- ✎ 2 tl gemberpoeder
- ✎ 1½ el suiker
- ✎ zout

Materiaal: schone afsluitbare glazen potten

Zo maak je het:

1. Kook de azijn met de suiker, het knoflooksap en het zout en strooi er de gemberpoeder in.
2. Maak de groente schoon, laat ze uitlekken.
3. Snijd de sjalotten in kwarten.
4. Kook de komkommer, zonder zaadlijst en in stukjes gesneden, de sjalotten en de in kleine stukjes gesneden kool 5 minuten in de azijnsaus.
5. Verwijder de pitten van de lomboks en snijd ze in lange reepjes, kook deze ook die mee.
6. Roer er daarna de taugé doorheen en laat de atjar nog 1 minuut koken.
7. Vul de glazen potten en draai de deksel erop zodat de pot zich vacuüm zuigt.

TIP: Ook leuk om cadeau te doen: in kleinere potjes wellicht in plaats van zelfgemaakte jam bijvoorbeeld.

BRON: pisangsusu.nl



Selamat makan