



Zuur van rauwe tomaten - Atjar tomat mentah

Atjar is een fris, knapperig bijgerecht uit de Indische en Indonesische keuken. Het bestaat uit fijngesneden groenten die zijn ingelegd in een zoetzure marinade van azijn, suiker en specerijen zoals kurkuma. Het dient als frisse tegenhanger bij warme, kruidige gerechten.



2 personen

⌚ 15 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 250 g middelgrote stevige tomaten
- 🍴 ½ el gehakte bieslook
- 🍴 ½ citroen, sap

kruiden

- 🍴 ½ el gesnipperde uien
- 🍴 ½ teentje knoflook, gesnipperd
- 🍴 ¼ tl sambal oelek
- 🍴 ½ el ketjap
- 🍴 peper
- 🍴 zout

Materiaal: vijzel (tjobek), schone afsluitbare glazen potten

Zo maak je het:

1. Snijd de tomaten in plakken en schik ze op een schaalkje.
2. Bestrooi ze met peper, een weinig zout en de bieslook.
3. Wrijf in een vijzel de uien, knoflook samen met de sambal, meng de ketjap door de brij en ook het citroensap.
4. Giet dit sausje over de tomaten.

BRON: pisangsusu.nl

Selamat makan