



Zuur van tomaten en komkommer zonder azijn - Atjar tanpa tjoeke

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

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- ✎ 1 grote komkommer
- ✎ 5 middelgrote tomaten
- ✎ 1 el olie
- ✎ 1 citroen, sap

kruiden

- ✎ 5 sjalotten
- ✎ 2 teentjes knoflook, gesnipperd
- ✎ 2 tl koenjit
- ✎ 5 lomboks
- ✎ 4 tl suiker
- ✎ peper
- ✎ zout

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

Zo maak je het:

1. -Schil de komkommer, halveer haar in de lengte en verwijder het zaad.
2. Schil de sjalotten en snijd ze in tweeën.
3. Verwijder ook de pitten uit de lomboks en snijd ze in de lengte in dunne repen van $\pm$ 2 cm.
4. Was de tomaten en snijd ze in vieren.
5. Wrijf in een vijzel de knoflook, koenjit, suiker, peper en zout met elkaar fijn.
6. Fruit deze kruidenbrij in de olie op een klein pitje.
7. Voeg er dan de sjalotten aan toe en de lombok en fruit die ook even mee.
8. De sjalotten mogen niet uiteen vallen.
9. Voeg daarna de komkommer en de tomaten bij en schep de massa goed om en om.
10. Doe er het citroensap bij, breng het gerecht aan de kook en doe het dan onmiddellijk in schone afsluitbare glazen potten.

TIP: Deze atjar is minder lang te bewaren dan een atjar met veel azijn. Het azijn zorgt dat de groenten conserveren. Toch bewaar je dit zoet-zure gerecht makkelijk 1 week in de koelkast.

BRON: pisangsusu.nl



Selamat makan