



Zuur van uitjes - Atjar Bawang Timor

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:

🍴 500 g sjalotten of andere kleine uitjes

🍴 1 el olie

🍴 ½ fles azijn

kruiden

🍴 2 el gesnipperde uien

🍴 3 teentjes knoflook, gesnipperd

🍴 3 gepofte kemirienoten

🍴 1 tl koenjit

🍴 1 tl gemberpoeder

🍴 zout

Materiaal: schone afsluitbare glazen potten

Zo maak je het:

1. Schil de uitjes, snijd ze niet door maar bestrooi ze met zout en laat ze enkele uren uitlekken.
2. Wrijf de gesnipperde uien met de knoflook, de gepofte kemirienoten, de koenjit en gemberpoeder in een vijzel tot een brij.
3. Fruit dit in de olie tot de uien lichtgeel zijn.
4. Voeg de azijn er aan toe en kook die even mee.
5. Laat de massa afkoelen.
6. Wrijf de sjalotten droog in een doek.
7. Schik ze in een jampot en giet de kruidenazijn er overheen.

TIP: Kemirienoten zijn hele vette nootjes die je eerst moet roosteren, zonder olie in een pan met anti-aanbaklaag, anders zijn ze licht giftig.

BRON: pisangsusu.nl



Selamat makan