



Indische fruitsalade - Roedjak manis

Deze heerlijke fruitsalade met Indische smaken zoals ketjap, sambal en palmsuiker is dus niet alleen zoet, maar een heerlijke combinatie van zoet, zout en zuur. Lekker bij een rijsttafel of als verfrissend tussendoortje.

2 personen

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 1 granny smith appel
- 🍴 ½ komkommer
- 🍴 125 g ananas
- 🍴 ½ tl sambal
- 🍴 ¼ el ketjap manis
- 🍴 1 el gula djawa (palmsuiker) of bruine basterdsuiker
- 🍴 ½ tl tamarinde pasta
- 🍴 ½ limoen

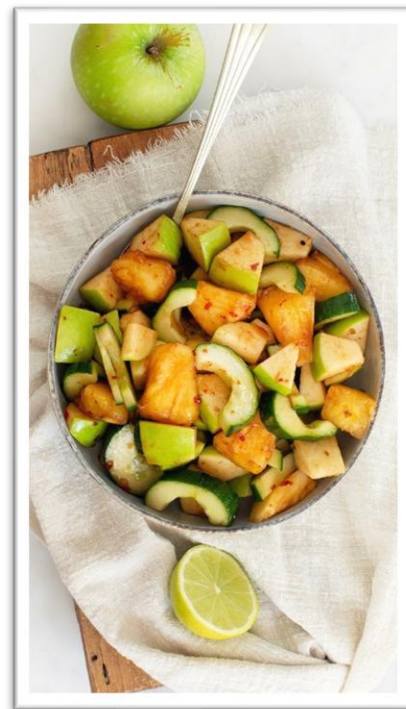
Materiaal: vijzel (tjobek) of keukenmachine

Zo maak je het:

1. Pers het sap van een ½ limoen uit.
2. Verhit dit met een klein scheutje water in een pannetje.
3. Voeg de suiker hieraan toe en laat deze oplossen.
4. Roer ook de ketjap, de tamarinde pasta en de sambal, naar smaak, erdoor.
5. Laat het mengsel als alles goed is gemengd en iets is ingedikt afkoelen.
6. Snijd het fruit en de komkommer in stukjes of plakjes en doe in een grote kom.
7. Giet de marinade erover en schep alles goed door.
8. Serveer direct of bewaar afgedekt in de koelkast.

TIP: Ook lekker met mango, peer en/of dragon fruit.

BRON: leukerecepten.nl



Selamat makan