



Vers fruit salade met zoet-zure saus - Roedjak Manis

2 personen

⌚ 50 minuten

Dit heb je nodig:

voor de roedjaksaus

- 🍴 125 g gula Jawa (palmsuiker)
- 🍴 3 g trassi bakar
- 🍴 2 el tamarinde pasta
- 🍴 1 tl zout
- 🍴 3 st rawits (of 2, als je het niet ál te pittig wil)
- 🍴 60 ml water (ongeveer 60 ml)

voor het fruit

- 🍴 2 st zoetzure appels
- 🍴 1 st komkommer
- 🍴 1 st ananas (vers)
- 🍴 2 st mangp (in Indonesië heet het manga)
- 🍴 1 st papaya (eventueel, of ander fruit naar keuze)

Materiaal: vijzel (cobek) of keukenmachine

Zo maak je het:

De saus voor de roedjak maken

1. Wrijf en kneus alle ingrediënten voor de roedjaksaus fijn en voeg een beetje water toe.
2. Hussel alles goed door elkaar tot een glad, plakkerig papje.

Het fruit bereiden

3. Snij de appels en de komkommer in platte stukken.
4. Schil de mango's en snij eveneens in platte stukken.
5. Schil de ananas en snij in stukjes.
6. Mix het fruit (met eventueel de papaya of ander fruit naar keuze) in een schaal met de roedjaksaus en hussel totdat ieder stukje fruit bedekt is met de saus.

TIP: Roedjak (of rujak) betekent salade, en manis is zoet. Roedjak Manis is dus een salade van verse stukken fruit met een pittige (echt pittig!) zoet-zure saus. Indonesiërs eten roedjak als een fruitdip. Je dipt de stukken fruit in de saus en eet ze op. Maar hier in NL husselen we de dingen liever door elkaar. Supersmakelijk als side-dish bij een BBQ of als tussendoortje. En gezond, ook nog.

BRON: [AI](#)



Selamat makan