

# Recept Sambal Badjak



## wat heb je nodig om zelf sambal badjak te maken:

- 250 gram pepers, ik vind het leuk om voor verschillende pepers te kiezen omdat dit ook een verschil in smaak geeft( let op hetere pepers maken je sambal nog heter)
- 3 kleine uien
- 5 tenen knoflook
- 3 eetlepels basterd suiker, wil je je sambal zoeter gebruik dan meer eetlepels
- 1 theelepel trassi ( hoeft niet is wel lekker )
- 1 limoen
- 5 eetlepels ketjap manis
- Snufje zout
- Zonnebloem olie

## Zo maak je sambal badjak klaar:

- Was de pepers en snijd ze fijn. Voor een hete sambal laat de zaadlijsten en de zaadjes zitten, voor een mildere sambal kan je ze deels en/of helemaal verwijderen
- Snipper de uien (wil je een wat grovere sambal snijd ze dan in kleine ringetjes)
- Hak de knoflook fijn
- Neem een pan met een dikke bodem en fruit zachtjes de uien tot ze glazig zijn. (zorg ervoor dat je dit doet op klein vuur en laat de ui niet bruin worden)
- Voeg de knoflook en de pepers toe
- Snijd de limoen in tweeën en doe het sap van de twee helften in de pan
- Voeg nu de trassi, suiker en de ketjap manis toe
- Een snufje zout voeg je naar smaak toe, ik ben minder van het zout en gebruik dus heel weinig
- Zet het vuur hoog en voeg een klein beetje water toe. Kook je sambal in tot deze droog is, blijf roeren anders verbrand de sambal
- Hoe ver je de sambal laat inkoken is naar eigen inzicht.
- Ikzelf kook hem vrij ver in omdat hij dan ook weer wat scherper zal worden. Vergeet tijdens het koken geen raam open te zetten, je zal na een paar minuten gaan merken dat de dampen ook scherp zijn en je veel moet hoesten... je moet er wat voor over hebben.
- Doe de sambal in een afsluitbare pot, bijvoorbeeld een weckpot of een uitgekookte jampot. De Sambal bewaar je in de koelkast en is ongeveer 3 maanden houdbaar

De sambal is nu klaar en super lekker! Geloof mij dat geen sambal op kan tegen je zelfgemaakte variant. De liefde die jij in jouw recepten stopt, betalen zich voor 100% uit. Wil je meer lekkere recepten maken? Neem dan ook eens een kijkje op onze website [www.koken-met-liefde.nl](http://www.koken-met-liefde.nl)

# Recept

