



Sambal

Ingrédients:

Pour un grand pot de sambal:

500g de piments rouges
1 grand oignon
8-10 gousses d'ail (selon votre goût)
1 cuillère à soupe de sel
3 cuillères à soupe de sucre brun
2 dl de ketjap manis
Un peu d'huile (de Tournesol)

Autres:

Mixeur (ou pilon)
Bocal (p.e. bocal de confiture)
Pilon
Poêle

Préparation:

Coupez les piments rouges en deux et enlevez les graines (pour un Sambal 'hot' ceci n'est pas nécessaire).

Coupez l'oignon en petits morceaux.

Faites de même pour l'ail.

Mettez les morceaux d'oignon et d'ail dans le mixeur et mixez le tout (brièvement).

Videz le mixeur et faites de même pour les piments.

Placez la poêle sur le feu dans laquelle vous versez un peu d'huile de tournesol.

Ajoutez les piments mixés, l'oignon et l'ail et faites cuire.

Ajoutez le Ketjap, le sucre et un peu de sel. Continuez à cuire jusqu'au moment que le tout bouille, tout en écrasant les ingrédients avec le pilon.

La sauce ne peut être trop liquide. Si celle-ci est trop épaisse, ajoutez plutôt du Ketjap.

Dès que la sauce est homogène et assez épaisse, votre Sambal est prêt.

Attention: ouvrez une fenêtre ou une porte pendant la préparation car la buée peut irriter la peau et les yeux!

Source: 'De Gezonde Apotheke' – Veendam – traduction La Palmeraie