



## Eigengemaakte Sambal badjak

### Wat heb je nodig:

- 7 sjalotjes
- 3 teentjes knoflook
- 7 rode lomboks (Spaanse peper)
- 15 rawits (het kleinere zusje van de lombok)
- 7 kemirinoetjes
- 1 eetl. Gula Java (Palmsuiker)
- 1 stuke Galanga (Laos) van ca. 3 cm.
- 1 theelepel Tamarindepulp (ook wel asem genoemd, een zure vrucht) of 1 eetl. Citroensap.
- 1 eetlepel water
- ½ dl kokosolie
- 3 daun salam

### Hoe maak je het:

Pel de sjalotjes en de knoflook. Verwijder de steeltjes van de lomboks en rawits. Wanneer je de sambal niet al te 'heet' wilt hebben, verwijder je eveneens de zaaddozen. Wrijf de kemirinoetjes en de gula java in een vijzel met een stamper fijn, voeg de voorbereide ingrediënten toe en wrijf alles tot een pasta. Schil en kneus de laos. Roer de tamarinde/citroensap door het water. Verhit de kokosolie in een wok en fruit hierin de kruidenpasta in ca. 5 minuten. Doe de rest van de ingrediënten erbij en laat de sambal op laag vuur in ca. 10 minuten gaar sudderen.

Alle bovengenoemde ingrediënten zijn verkrijgbaar bij de Toko (Wilhelminastraat, Emmen).