

Terung Balado, Aubergine in pittige saus

Ingrediënten

500 gram aubergines
3 Spaanse pepers, lomboks
rawits naar smaak
4 sjalotjes
2 knoflook
1 tl trassi
1 tomaat in kleine blokjes
1/2 eetlepel tamarinde
palmsuiker naar smaak
3 blaadjes jeruk purut
olie

Vorbereiding

Maak de sjalotten, knoflook pepers en rawits schoon
Kneus de jeruk purut blaadjes
Was de aubergines, snij in plakken en dep ze droog.

Bereiding

Verwarm de olie in de pa en bak de aubergineblokjes in de hete olie. Zet apart.
bak de gekneusde jeruk purut blaadjes in de olie en voeg de pepers, , eventueel de rawits, sjalotjes en knoflook toe tot de aroma vrijkomt. Voeg dan de tomatenblokjes, tamarinde, zout en suiker.
Na ongeveer 3 minuten, leg je de aubergineblokjes in de pan.
Scheep de saus in de pan over de aubergine totdat ze allemaal bedekt worden

Een heerlijk pittig Indonesisch gerecht van aubergine in een saus waarvan je zelf kunt bepalen hoe heet het wordt.