



Sambal Jeruk Tomat



Ingrediënten

10 pepers
3 rawits
3 knoflook
2 sjalot
1 vleestomaat
1 cm trassi
2 cm djahé
8 daon jeruk (blaadjes, nerf verwijderen en in stukjes gehakt)
limoensap
eventueel een gekneusde stengel sereh mee laten koken
zout peper suiker
schone uitgekookte glazen pot

Vorbereiding

Maak de pepers schoon en snijd deze in grove stukken, de zaadjes laat je erin. Verwijder de schillen van de gember, knoflook en sjalotten en snijd ze in stukjes. Snij de tomaat in kleine stukjes. (ontvel eventueel eerst)

Bumbu

Wrijf de pepers, rawits gember, knoflook en sjalot fijn. Verhit een scheut olie in een koekenpan of wok. Voeg hieraan het mengsel toe. Bak dit zachtjes een minuut of 6.

Bereiding

Wrijf de jeruk ook fijn en voeg toe en voeg samen met de gesneden tomaat aan de bumbu toe. Laat heel even doorkoken.

Proef en voeg naar wens peper zout en eventueel suiker toe. Schep de sambal in de pot, sluit deze en laat afkoelen. De sambal is ongeopend lang houdbaar.