



## Sambal jeruk (Sambal limoen)

16 Rode pepers  
3 Rawits  
3 Kemirinoten  
4 Daon jeruk purut (blaadjes)  
4 Jeruks in stukjes gesneden  
zout naar smaak

1 Weckpot van 1/2 liter of meer (gesteriliseerd)

### Vorbereiding

De jeruk kun je in de toko of op de markt krijgen. Maak de pepers en de rawits schoon en snijd deze in grove stukken, de zaadjes laat je erin als je van pittig houdt.

### Bumbu

Kook de pepers voor 5 minuten. Doe de kemirinoten in een pan of wadjan of wok en rooster ze tot lichtbruin. Wrijf of maal de kemiris en de pepers fijn tot een pasta.

### Bereiding

Voeg de stukjes jeruk en jerukblaadjes toe en verhit langzaam. Voeg zout naar smaak toe. Schep over in de weckfles en laat afkoelen. Sambal is vrij lang te bewaren in de koelkast.

