

# Atjar



## Bijgerecht

groente

**4 personen**

**Land:** Indonesië

**Bereidingstijd:** Voorbereiding: 30 min. Bereiding: 15 min.

**Seizoen:** hele jaar door



## Ingrediënten

- 1 komkommer, snijdt hem in lucifers

- 3 worteltjes, snijdt ze in lucifers
- 100 gram sperziebonen, snijdt ze in schuine stukjes
- 100 ml water
- 4 rode rawits heel laten
- 5 sjalotjes gesnipperd
- 2 el azijn
- 2 tl zout
- 1 el kristalsuiker
- 2 el olie voor te bakken
- **VOOR DE BOEMBOE**
- 3 teentjes knoflook gepeld en in stukken
- 3 rode sjalotten gepeld en in stukken
- 1 rode peper in stukken
- 5 kemiri noten in stukken
- 1 cm koenjitwortel geschild (1 tl koenjitpoeder)
- 1 cm laoswortel geschild (1 tl laospoeder)
- 1 cm gemberwortel geschild (1 tl gemberpoeder)

## Bereidingswijze

1. Maal de ingrediënten voor de boemboe in de blender of de vijzel tot pulp. Verhit de olie, bak de boemboe tot het gaat geuren. Voeg komkommer, wortel en sperziebonen toe, roer voorzichtig om.
2. Voeg water, rode pepertjes en sjalot toe. Breng aan de kook.
3. Voeg azijn, zout en suiker. Kook tot de groenten beetgaar zijn. Doe in een mooie schaal of leg op een bananenblad en serveer.

## Tenslotte

De bekendste Atjar is in Nederland natuurlijk Atjar Tjampoer. Maar bovenstaand recept **Atjar Kuning Sedap** vind ik lekkerder en wordt warm geserveerd. Atjar (of in Indonesisch acar) is een van oorsprong Indonesisch/Maleisisch zoet/zuur bijgerecht. Het wordt meestal gemaakt met azijn waaraan verschillende smaakmakers zijn toegevoegd (suiker, zout, en diverse specerijen). Atjar tjampoer is een heel eenvoudig recept en dat je naar hartelust kunt variëren. Vooral hardere groenten zijn geschikt zoals bijv. wortel, witte kool, boontjes, ui, komkommer en paprika. Om het allemaal op smaak te brengen kun je kurkuma(koenjit), gember, chilipeper en andere specerijen toevoegen. Voor wie graag heet eet zoals ik maakt **Atjar Rawit**. Daarvoor was je 100 gr groene rawits (laat wel de steeltjes eraan) en laat ze uitlekken. Doe de uitgelekte rawits in een goed schoongemaakte jampot. Kook 2 1/2 dl azijn, 1 dl water, 3 tl suiker en zout op in een pannetje en giet dit op de rawits. Laat alles afkoelen en sluit de jampot daarna goed af. Deze atjar is in de koelkast zeker een half jaar houdbaar.