

Sambal



Bijgerecht

diversen

20 personen

Land: Indonesië

Bereidingstijd: 15 minuten

Seizoen: het hele jaar door, uit Nederland juni t/m oktober



Ingrediënten

- 3 ons adjuma's (gele pepers)
- 1 ons rode peper lomboks
- 1 grote ui
- 5 tenen knoflook
- 1 stengel sereh
- stukje trassi van 1 cm
- 3 plakjes gember
- 2 plakjes laos
- 3 blaadjes daoun salam
- 1 1/2 dl zonnebloemolie

Bereidingswijze

1. Wij maken een sambal op basis van adjuma's, gele pepers die lijken op de madame Jeanette, maar die minder scherp zijn. Snij de lomboks en adjuma's fijn in de keukenmachine en hak de knoflook en de ui fijn.
2. Fruit de ui, knoflook en de trassi zachtjes in de olie. Kneus het brede gedeelte van de serehstengel met een hakmes en snij de stengel in stukken van 5 cm. Voeg nu de overige ingrediënten toe en roer alles goed door elkaar. Laat een kwartiertje door pruttelen tot de olie komt bovendrijven.

Tenslotte

Nederlanders hebben een sterke band met de Indonesische keuken. Dat komt natuurlijk omdat we die keuken hebben leren kennen in die paar honderd jaar dat we Indonesië als kolonie hadden. Na de onafhankelijkheid van Indonesië zijn veel Indonesiërs naar Nederland gekomen en hebben hun typische Indonesische gerechten meegebracht. Daar horen de diverse sambals ook zeker bij. De meeste echte Indonesiërs gebruiken vrij veel sambal in hun gerechten en als smaaktoevoeging bij al bereide gerechten. Sambal maken doen de meeste Indonesiërs zelf en het is niet eens moeilijk, en veel lekkerder dan de sambal uit potjes van de supermarkt en eenmaal bereid is die in de koelkast wel een paar weken houdbaar. Zelfgemaakte sambal is door de E-nummers wel korter houdbaar dan die van de supermarkt. Pepers prikkelen de warmtezintuigen in je mond, waardoor je ze 'heet' vindt smaken. Rode chilipepers zijn niet alleen heel erg pittig, ze zijn ook gezond! Rode pepers bevatten veel caroteen en vitamine C, vitamine B6, magnesium, kalium en ijzer. Het eten van pittige pepers zorgt er tevens voor dat je gaat zweten en endorfine aanmaakt. Endorfine is een natuurlijk pijnstillertje en het stimuleert het geluksgevoel. Van zelf sambal maken word je blij! Voor het bewaren gebruik je gesteriliseerde afsluitbare potjes, net als je voor jam zou doen. Doe dat in een stoomoven of kook ze uit (ook de deksels) Ik doe dat altijd in de afwasser op de heetste stand.

Bovenstaande sambal heet **Sambal Adjuma**. Voor **Sambal Oelek** snij je de steeltjes van 10 Spaanse pepers. Snijdt de pepers in tweeën en stop ze in de keukenmachine (wil je dat je sambal minder pittig wordt, verwijder dan de zaadlijsten en pitjes). Voeg 1 tl zeezout toe en vermaal de pepers heel goed totdat je geen grove stukjes meer ziet. Lek de sambal uit in een vergiet. **Sambal Badjak** heeft een aantal ingrediënten meer, maar is daarom dan ook een zeer verfijnde sambal. Doordat deze sambal gebakken wordt verdwijnt een stuk van de sterke smaak van de pepers. De Sambal wordt milder en kan door veel meer mensen verdragen worden. Doe 10 grote pepers, 200 gram ui, 3 tenen knoflook, 12 kemirinoten in een keukenmachine en maak er een pasta van. Voeg dan 2 tl garnalenpasta, 1 tl laospoeder en 3 tl palmsuiker of donker bruine suiker toe. Verhit 2 el sojaolie in een wok en voeg daar het mengsel toe. Roerbakken totdat de uien gaar zijn en lichtbruin kleuren. Voeg dan 125 ml tamarindesaus, 2 stengels citroengras, 200 ml kokosmelk en eventueel zout toe. Zachtjes laten koken totdat het mengsel dikker wordt en de olie bovenop komt drijven. Verwijder dan het citroengras en laat de sambal afkoelen. Mits goed gesteriliseerde potjes worden gebruikt, is deze Sambal Badjak wel twee maanden houdbaar in de koelkast.