

## Atjar Tjampoer

<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereidingswijze</b>
150 ml rijstazijn 150 ml water 100 g witte kool 100 g wortel 100 g komkommer 100 gram uien 1 rode peper (lombok) 1 teen knoflook 2 cm verse gemberwortel 2 kemirinoten 1 el gula djawa of bruine suiker 2 tl koenjit (kurkuma) 2 tl zout	<ul style="list-style-type: none"><li>• Snijd de groenten in fijne repen</li><li>• Snijd de peper in fijne repen</li><li>• Schil de gember en snipper die</li><li>• Snipper het knoflookteentje</li><li>• Pof de kemirinoten in droge pan en laat ze afkoelen. Sla ze daarna met de achterkant van een lepel in klein stukken.</li><li>• Doe alle ingrediënten in een kookpan en breng aan de kook op middelhoog vuur</li><li>• Kook gedurende 2 minuten en haal de pan van het vuur.</li><li>• Doe de hete atjar in de pot(ten), draai de deksel goed aan en laat afkoelen.</li><li>• Goed gesloten potten kunnen wel 2 maanden bewaard worden op een koele, donkere plek.</li></ul>
<b>Hulpmiddelen</b>	<b>Tips</b>
Kookpan Schone, goed afsluitbare glazen pot(ten)	De peper wordt minder pittig naarmate je (1) het zaad en (2) de zaadlijsten verwijdert en ze (3) met koud water afspoelt.
<b>Bron</b>	
Eigen recept	